



Dnr 2016-242 LI

**Projekt livsmedel 2016, kök skolor och förskolor**

Under januari-februari 2016 genomfördes 42 oanmälda livsmedelskontroller på skol- och förskolekök i Järfälla kommun. Syftet med detta projekt var att utföra den årliga livsmedelskontrollen och säkerställa att livsmedelshanteringen och standarden i köken uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen.

Vid kontrollerna användes en checklista varvid följande punkter kontrollerades:

- Rutin vid mottagning av varor
- Rutin vid mottagning/utleverans av varm och kall mat
- Rutin för vikarierande personal
- Spårbarhet (följesedlar, brutna förpackningar)
- Rutiner för hantering av skadedjur
- Underhållsbrister (uppföljning från förra årets avvikelser)

Av de 42 kök som kontrollerades var 28 stycken helt utan anmärkning. Av de andra 14 köken fanns avvikelser, en till flera per kök, gällande några av kontrollpunkterna. De flesta avvikelser, i 12 kök, gällde precis som tidigare år underhållsbrister i köken. Övriga brister såg ut som följande: fyra av köken hade inga klara rutiner för vikarier, två hade ingen kunskap om vem som skall kontaktas vid problem med skadedjur och i ett kök utfördes ingen kontroll eller dokumentation över temperaturer vid mottagning av varor.

På Högby förskola/skola och Neptuniskolan är ombyggnation påbörjad. Ombyggnation av Jakobsbergsgymnasiets kök (Mälargymnasiet) ska enligt uppgift ske under sommaren 2016 och på Fjällensskolan kommer ev ombyggnation av köket ske under 2017.

Lena Palm  
Livsmedelsinspektör