



HERRLJUNGA KOMMUN

Bygg- och miljönämnd

M 495/17

Herrljunga kommun  
Tekniska kontoret  
Kostenheten  
Avd. Hudeneköket  
Att. Christer Berg  
Box 201  
524 23 Herrljunga

## Kontroll av skolköket i Hudene Skola

Den 24 oktober fick ni ett besök i ert skolkök av miljöenheten i Herrljunga kommun. Det var en obokad ordinarie kontroll som vi genomför med regelbundna intervall. Syftet med besöket var att kontrollera att ni lever upp till de krav som finns i livsmedelslagstiftningen. Vi som var med vid kontrollen var Martin Nilsson från skolköket och Claes Eliasson från miljöenheten.

---

### Utlåtande

Någon uppföljning med anledning av inspektionen, innan nästa ordinarie kontroll, bedöms inte vara nödvändig.

---

### Redogörelse av besöket

Vi kontrollerade dessa punkter vid besöket.

- **Infrastruktur, lokaler och utrustning**
- **Råvaror och förpackningsmaterial**
- **Rengöring**
- **Temperaturer kyl och frys**
- **Allergi**

Hudene skolkök är ett tillagningskök som är i gott skick och inrett med rostfria ytor som är lätta att hålla rent. Alla köksmaskiner och kyl och frys ser relativt fräscha ut. Livsmedel verkade förvaras på ett säkert sätt och inga återanvända engångsförpackningar hittades.

I Hudene skolkök lagas dagligen ca 130 portioner, varav ca 90 portioner är för Hudene skola och ca 40 portioner för förskolan i Hudene. Förutom ordinarie rätter lagas mat riktat till elever med särskilda behov.

Vid kontrollen följde vi upp de avvikelser som fanns vid kontrollen den 8 november 2016. Avvikelserna var åtgärdade. Datummärkning av infrysta och kylda livsmedel sker numera alltid, utom om det är mat som ska användas dagen efter. Gamla och otjänliga livsmedel togs bort redan vid inspektionen 2016 och Martin har rutin på att alltid ta livsmedel med äldst datum först och slänger det om datumet är utgången.

---

**Postadress**

HERRLJUNGA KOMMUN  
Box 201  
524 23 HERRLJUNGA

**Besöksadress**

Torget 1

**Telefon**

0513-170 00

**Fax**

0513-171 33

**E-post**

info@admin.herrljunga.se

**Internet**

www.herrljunga.se

På Hudeneskolans kök återanvänder man mat som är tillagad men som inte stått framme för servering. Maten som återanvänds kyls ner och lagas om till andra rätter, till exempel kan kokt potatis bli stekt potatis till en ny rätt.

Filter i fläkten i köket ser utifrån bra ut och ni uppger att sotaren kollar dessa två gånger om året.

Avloppet från köket är kopplat via fettavskiljare.

Det finns några kylar och frysar i köket. Temperaturer mättes och samtliga höll de temperaturer som de ska.

All förvaring av livsmedel sker i rostfria kärl eller i kärl som är avsedda för livsmedelsförvaring.

Information om allergener i maten finns för de rätter som riktar sig till allergiska personer. Det är inte någon allergi-information på den ordinarie maten. Eftersom det är en liten skola så känner kökspersonalen väl till vilka som behöver specialkost.

---

## Upplysningar

Kontrollrapporten är inte ett beslut och kan därför inte överklagas. Om ni vid uppföljningen inte har åtgärdat de punkter som avviker från lagstiftningen, måste vi på miljöenheten skriva ett beslut om att ni ska vidta åtgärder. Det beslutet kommer ni ha möjlighet att överklaga.

MILJÖENHETEN



Claes Eliasson  
Miljöinspektör  
claes.eliasson@admin.herrljunga.se  
0513-171 22

Kopia:  
Akten  
Martin Nilsson

---

Postadress	Besöksadress	Telefon	E-post
HERRLJUNGA KOMMUN Box 201 524 23 HERRLJUNGA	Torget 1	0513-170 00 Fax 0513-171 33	info@admin.herrljunga.se Internet www.herrljunga.se