



HAVGLØTT BARNEHAGE
c/o Osen Kommune, Rådhusveien 13
7740 STEINSDALEN

Deres ref:
Vår ref: 2019/204125
Dato: 17. september 2019
Org.nr: 985399077

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler

Mattilsynet

Tilsynsrapport

Vi viser til inspeksjonen hos HAVGLØTT BARNEHAGE 12. juni 2019.

Inspeksjonen ble utført av førsteinspektør Eli Margrethe Mælan.

Fra virksomheten stilte styrer Maiken Rasmussen.

På tilsynet ble det informert om den plikten en barnehage har til å registrere seg hos Mattilsynet. Denne rapporten er forsinket, siden registreringa ikke ble gjort. Saksbehandler har nå selv registrert Havgløtt barnehage.

Oppsummering av inspeksjonen

Havgløtt barnehage er en kommunal barnehage som holder til i lokaler ved Strand skole. Det er en småbarnsavdeling og en storbarnsavdeling, i tillegg til ei "grillhytte", Einerhaugen, som barnehagen bruker som turmål. Einerhaugen har kjøkken i hovedrommet. Det er til sammen 28 barn ved barnehagen, hvorav 10 er under 3 år. Det serveres smøremåltid til lunsj, i tillegg til havregrøt en gang i uka. Ca en gang i måneden er det varmmåltid, som pitabrød, grønnsakssuppe, fiskepinner, taco, ulike supper mv. Barna har med matpakke til frokost, og får i tillegg frukt. Det er også et lite måltid på ettermiddagen med frukt og knekkebrød/brødmat.

Veiledning

Dere har selv ansvar for å følge det regelverket som gjelder for virksomheten deres. Mattilsynet plikter likevel å gi dere veiledning i regelverket dersom vi mener det er behov for det, eller dersom dere har konkrete spørsmål knyttet til regelverket (jf. § 11 i forvaltningsloven). På bakgrunn av veiledningsplikten gir vi her følgende veiledning:

Vedlegg II, kapittel I Allmenne krav til lokaler som brukes til næringsmidler (unntatt dem som er angitt i kapittel III).

Barnehagens ansatte håndterer mat som serveres barn uten videre oppvarming. Slik mat er sårbar for tilførsel av forurensning, og det er svært viktig å tilrettelegge for god håndhygiene. Ved Havgløtt barnehage er det berøringsfrie håndvasker på alle kjøkken, stellerom og personaltoaletter. Håndvasken på Einerhaugen er svært smal, men det er likevel denne som må brukes til håndvask. Håndvasken på hovedkjøkkenet fungerer ikke, og i følge ansatte har den ikke fungert på flere måneder.

Når en håndvask ikke fungerer, er det viktig at dette blir rettet snarest mulig. Det skal være rutiner som sikrer at det meldes fra med en gang når en håndvask slutter å virke, slik at dette kan rettes umiddelbart (skifte batteri). Barnehagen må gå gjennom egne rutiner for å sikre en god kommunikasjon mellom ansatte og styrer.

FOR 2008-12-22 nr 1623: Forskrift 22. des. 2008 nr. 1623 om næringsmiddelhygiene § 12 (Næringsmiddelhygieneforskriften § 12).

Matvarer skal oppbevares ved temperaturer som ikke medfører helserisiko. Oppbevaring av lettbederverlige matvarer skal derfor skje ved 0 - 4 grader. Barnehagen skal sikre at all mat oppbevares slik at den er trygg å spise, og må derfor ha kontroll på temperaturen i kjøleskap, kjølerom og frysere. Termometeret i det ene kjøleskapet var defekt, men temperaturen ble likevel skrevet ned som 6 til 10 grader gjennom flere uker, uten at dette ble meldt fra til styrer.

Kjøletemperaturen bør registreres daglig, for å oppdage feil raskt mulig. Temperaturen må skrives ned, for å dokumentere god temperatur over tid. Ved temperaturer over 4 grader skal det gjøres tiltak, som å justere temperaturen og melde fra til styrer. Termometeret må fungere.

Det må finnes rutiner som sikrer at feil meldes fra med en gang det oppdages. Barnehagen må gå gjennom egne rutiner for å sikre god kommunikasjon mellom ansatte og styrer.

Se regelverk og rettigheter.

Med hilsen

Irene Skei Mjømen
seksjonssjef

*Dette dokumentet er elektronisk godkjent og sendes uten signatur.
Dokumenter som må ha signatur blir i tillegg sendt i papirversjon.*

Vedlegg:
Regelverk og rettigheter