

MODALSTUNET BU OG OPPTRENING
c/o Modalen kommune Postboks 44
5732 MODALEN

Vår ref: 2023/123627
Dato: 07. juni 2023
Org.nr: 985399077
Unnateke offentlig innsyn:

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler



Tilsynskvittering

Tilsynsdato 07. juni 2023

Type tilsyn Fysisk inspeksjon første gang

Til stades under tilsynet

Frå MODALSTUNET BU OG OPPTRENING

Willeke Weerts.

Frå Mattilsynet

Randi Torstad, Rannveig Linga.

Andre

Maybritt Tufte, Laila Bolstad.

Mattilsynet si beskriving frå tilsynet

Dette er Mattilsynet si beskriving av kva vi såg på tilsynet. Beskrivinga skal brukast for å vurdere om det er naudsynt å følge opp saka. Det er viktig at du melder frå til oss raskt dersom du har umiddelbare kommentarar eller presiseringar etter tilsynet.

Snart får du også tilsendt ein rapport. I den får du se våre vurderingar og du får informasjon om eventuell vidare oppfølging. Du kan også komme med vurderingane og innspela dine etter å ha lese dette.

www.mattilsynet.no

Mattilsynet
Region Sør og Vest

Saksbehandlar: Randi Torstad
Tlf: 22400000 / 22778847
E-post: postmottak@mattilsynet.no
(Hugs mottakaren sitt namn)

Postadresse:
Felles postmottak, Postboks 383
2381 Brumunddal
Telefax: 23216801

Heimel for tilsyn

Mattilsynet har heimel til å føre tilsyn i matlova § 23, dyrevelferdslova § 30, dyrehelsepersonellova § 24, kosmetikklova § 16 og forskrift om omsetning mv. av visse reseptfrie legemidler utenom apotek § 18.

Dette såg vi på

Modalstunet bu & opptrening (Detaljomsjetning og servering av mat og drikke)

1. Reinhold av lokale og utstyr
2. Handvask
3. Handtering og lagring av næringsmiddel
4. Råvarer og ingrediensar
5. Sporing og tilbaketrekking av næringsmiddel
6. Vedlikehald

Observasjonar på tilsynet

Modalstunet bu & opptrening (Detaljomsjetning og servering av mat og drikke)

1. Reinhold av lokale og utstyr

Faste rutinar for reinhold.
Generelt synleg reint, både utstyr og lokale.

2. Handvask

Handvask lett tilgjengeleg med såpe og tørkepapir.

3. Handtering og lagring av næringsmiddel

Kontrollerer lagringstemperaturar og fører på skjema.
Rutinar for mathandtering og system og orden der maten vert lagra.

4. Råvarer og ingrediensar

Faste leverandørar.

5. Sporing og tilbaketrekking av næringsmiddel

Har oversikt over leveransar . Mat til 9 fastbuande og to heimebuande.
Kan spora eit ledd fram og eit tilbake.

6. Vedlikehald

Øvste del av veggane på kjøkkenet, og bak eltemaskin har malt strietapet. Over oppvaskemaskin har malingen byrja å flassa/sprekka.

Observasjonane utgjer grunnlaget for vidare oppfølging.

Annan informasjon

Faktaarket «Informasjon ved tilsyn» kan finnast på www.mattilsynet.no/informasjonvedtilsyn