



## KONTROLLRAPPORT

Dnr: 2020-151  
Handläggare: Lena Selberg  
[bygg-miljonamnden@bracke.se](mailto:bygg-miljonamnden@bracke.se)

Datum  
2020-03-30

Socialnämnden  
Enhetschef

### Rapport från livsmedelskontroll vid livsmedelsanläggningen — Äldreboende Gläntan

**Kontrollmetod:** Inspektion  
**Kontrolldatum:** 2020-03-04

**Verksamhet:** Äldreboende - mottagningskök  
**Fastighet:** Fränsta 13:19

**Närvarande:** Margareta Bruhn

**Resultat:** Samtliga kontrollerade områden konstaterades utan avvikelser, dock med vissa kommentarer, se nedan.  
Med avvikelser menas att lagstiftningen inte följs.

#### **Följande lagstiftningsområden kontrollerades och konstaterade utan avvikelse**

J-Grundförutsättningar hygien:

J01- Säkra livsmedel

Rutiner finns för att skilja specialkost/allergikost från övrig kost.

J08 - Temperaturövervakning

Rutiner finns för att övervaka temperaturen i kylenheter på plats.

Kommentar: Övervakning av temperaturen i varm mat sker inte vid varje leveranstillfälle.

Det sker ungefär 1 gång/vecka, enligt personal.

J03 - Rengöring av utrustning

Rutiner finns att rengöra termometer vid varje tillfälle som temperaturövervakning sker i levererad varm mat.

Övrigt:

J02 - Underhåll av utrustning

Kommentar: Rutiner saknas för att kontrollera att termometern är rättvisande, kalibrering.



## KONTROLLRAPPORT

Bygg-och miljöförvaltningen uppmanar ansvarig att rutiner kring temperaturövervakning uppmärksammas.

Och att all personal har kunskap om rutinerna som finns och följer dessa.

### **Bakgrund:**

#### **Syfte med kontrollen:**

Kontrollera efterlevnad av livsmedelslagstiftningen. Vid kontrollen gjordes iakttagelser och frågor ställdes om verksamheten.

#### **Lagstöd för kontrollen: (EU) 2017/625**

Om verksamhetsansvarig har något att yttra om innehållet i kontrollrapporten bör det göras så snart som möjligt.

Lagtexter finns på Livsmedelsverkets hemsida [www.slv.se](http://www.slv.se)

För bygg- och miljöförvaltningen

Lena Selberg  
Miljö- och hälsoskyddsinspektör