



KONTROLLRAPPORT

Dnr: MH-2021-167
Handläggare: Maria Nordberg
bygg-miljonamnden@bracke.se

Datum
2021-03-25

Socialnämnden
Enhetschef,
Ewa Wikström Wicksell
84181 Ånge

Rapport från livsmedelskontroll vid livsmedelsanläggningen — Äldreboende Furubacken 3 avd - mottagning

Kontrollmetod: Planerad oanmäld distansinspektion

Kontrolldatum: 2021-03-25

Fastighet: Fränsta 13:17

Verksamhet: Äldreboende - Mottagningskök

Närvarande: Från verksamheten Ewa Wikström Wicksell, enhetschef, samt Maria Nordberg, livsmedelsinspektör, från bygg-och miljöförvaltning.

Resultat: Vid kontrollen konstaterades både områden med avvikelser och områden utan avvikelser. Med avvikelser menas att lagstiftningen inte följs.

Följande lagstiftningsområden kontrollerades

A – Administrativa krav:

A01 – Registrering av anläggning och verksamhet.

B – Allmän livsmedelsinformation:

B02 – Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation

J – Grundförutsättningar hygien:

J01 - Allmänna krav på livsmedelssäkerhet

J02 – Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

J03 - Hygien före, under och efter processen

J04 – Personlig hygien

J05 – Utbildning i hygien och arbetsmetoder

J06 – Bekämpning av skadedjur

J07– Vattenförsörjning

J08 – Upprätthållande av kylkedja och uppfyllande av temperaturkriterier

J09 – Material i kontakt med livsmedel (FCM)

Följande lagstiftningsområden kontrollerades och konstaterade med avvikelse

J02 – Utformning och underhåll av lokaler och utrustning—Rutiner som säkerställer att stickprovstermometern är rättvisande (kalibrering) saknas. **Bilaga II, kapitel V, punkt 1a i förordning (EG) nr 852/2004**



KONTROLLRAPPORT

Kommentarer: Det är viktigt att det på något sätt görs funktionskontroll på termometern. Det är även viktigt att ha rutin för hur den görs ren mellan mätning i olika livsmedel. Speciellt viktigt är det att specialkost till personer med allergi eller överkänslighet inte kontamineras med allergener via termometern.

J08 – Upprätthållande av kylkedja och uppfyllande av temperaturkriterier—Rutiner för temperaturövervakning vid varumottagning saknas. **(EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 1 och 5**

Kommentarer: För att minimera risken för att patogena mikroorganismer förökas bör rutiner för temperaturkontroller vid varumottagning implementeras.

Övrigt/Handlingsplan: Enligt verksamhetsutövaren, kommer avvikelserna ovan att åtgärdas omgående.

Sammanfattning/Bedömning:

Bygg- och miljöförvaltningen förutsätter att verksamhetsansvarig åtgärdar konstaterade avvikelser snarast. Konstaterade avvikelser kommer att följas upp vid nästa ordinarie planerade kontroll.

Observera att det kan finnas brister i verksamheten som inte uppmärksammades under kontrolltillfället. Livsmedelsföretagaren har det fulla ansvaret för att de livsmedel som produceras, serveras eller säljs i verksamheten är säkra och att konsumenter inte vilseleds. Har ni några funderingar eller om ni tycker att något i kontrollrapporten inte stämmer kontakta gärna mig eller kontrollmyndigheten så snart som möjligt. Tack för trevligt bemötande!

Bakgrund:

Syfte med kontrollen:

Kontrollera efterlevnad av livsmedelslagstiftningen samt följa upp de avvikelser som konstaterades vid föregående inspektion. Vid distanskontrollen frågor ställdes om verksamheten.

Lagstöd för kontrollen: **(EU) 2017/625 och 11 § livsmedelslagen (2006:804).**

Lagtexter finns på Livsmedelsverkets hemsida www.slv.se

Bilagor: Broschyr engångshandskar, exempel på kalibrering av termometer samt exempel på protokoll för kalibrering.

För bygg- och miljöförvaltningen

Maria Nordberg
Livsmedelsinspektör