



## KONTROLLRAPPORT

Dnr: MH-2021-165  
Handläggare: Maria Nordberg  
[bygg-miljonamnden@bracke.se](mailto:bygg-miljonamnden@bracke.se)

Datum  
2021-03-24

Socialnämnden  
Enhetschef  
84181 Ånge

## Rapport från livsmedelskontroll vid livsmedelsanläggningen — Äldreboende Gläntan

**Kontrollmetod:** Planerad oanmäld distansinspektion

**Kontrolldatum:** 2021-03-24

**Fastighet:** Fränsta 13:19

**Verksamhet:** Äldreboende-Mottagningskök

**Närvarande:** Från verksamheten Kicki Bojvik 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

J09 – Material i kontakt med livsmedel (FCM)—Rutiner som säkerställer under vilka



## KONTROLLRAPPORT

förhållanden/förutsättningar de godkända engångshandskarna kan användas saknas. Engångshandskarna som används i verksamheten är inte avsedda för feta livsmedel. **(EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 3, (EG) 10/2011, artikel 15, samt (EG) 1935/2004 artikel 17**

*Kommentarer:* Risk finns för att hälsofarliga ämnen från engångshandskarna migreras över till livsmedlen om de inte är avsedda för den typ av livsmedel som är aktuellt (t ex fet/sur-pH etc.) Detta bör kollas upp med leverantören. Om plasthandskarna är godkända för den typ av livsmedel som är aktuellt går det bra att använda dem, ni bör då kunna visa detta med ett intyg. I annat fall bör plasthandskarna bytas ut.

**Övrigt/Handlingsplan:** Enligt verksamhetsutövaren, kommer avvikelser 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. 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](http://www.slv.se)

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

För bygg- och miljöförvaltningen

Maria Nordberg  
Livsmedelsinspektör