



KONTROLLRAPPORT

Dnr: MH-2021-195
Handläggare: Maria Nordberg
bygg-miljonamnden@bracke.se

Datum
2021-04-07

Socialnämnden
Enhetschef
84181 Ånge

Rapport från livsmedelskontroll vid livsmedelsanläggningen — Äldreboende Hallstaborg

Kontrollmetod: Planerad oanmäld distansinspektion

Kontrolldatum: 2021-04-01

Fastighet: Hallsta 1:178

Verksamhet: Äldreboende – Mottagningskök, 4st avdelningar, Dalen, Mon, Ängen samt Heden.

Närvarande: Från verksamheten Margita Sjöberg 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



KONTROLLRAPPORT

Avvikelse nr:1 — Rutiner som säkerställer att stickprovstermometern är rättvisande (kalibrering) saknas. **Bilaga II, kapitel V, punkt 1a i förordning (EG) nr 852/2004**
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.

Avvikelse nr:2 — Ingen avskiljningsvägg eller liknande finns (avd. Ängen & Heden). Toalettens dörr är i direkt anslutning till utrymmet (köket) där hanteringen av oskyddade livsmedel sker. **Bilaga II, kapitel I och kapitel II i förordning (EG) nr 852/2004.**
Kommentarer: Risk för eventuell spridning av patogena mikroorganismer från toalett till livsmedel på grund av toalettens läge finns. Luftburen smitta från toaletter är oftast kopplat till förekomst av diarré eller kräkningar.

Avvikelse nr:3 — Lokalens utformning möjliggör inte adekvat arbetsutrymme/arbetsbänk för alla steg som ingår i verksamhetens livsmedelshantering (avd. Ängen & Heden). **Bilaga II, kapitel I punkt 2a och kapitel II punkt 1 i förordning (EG) nr 852/2004.**
Kommentarer: Risk för att ohygienisk/osäker hantering av exempelvis beredning av smörgåsar mm. finns.

J09 – Material i kontakt med livsmedel (FCM)

Avvikelse nr:4 — Rutiner som säkerställer under vilka 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.

Sammanfattning/Bedömning: Bygg-och miljöförvaltningen uppmanar ansvarig att se till att åtgärda konstaterade avvikelser snarast. Konstaterade avvikelser kommer att följas upp vid nästa ordinarie planerade kontroll dock senast under 2021.

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!

Upplysningar Skulle bristerna kvarstå är Bygg-och miljöförvaltningen skyldig att vidta sanktioner i form av föreläggande/förbud eventuellt med vite.

Bakgrund:

Syfte med kontrollen:

Kontrollera efterlevnad av livsmedelslagstiftningen samt följa upp de avvikelser som



KONTROLLRAPPORT

konstaterades vid föregående inspektion. Vid distanskontrollen gjordes granskning och iakttagelser av foton samt frågor ställdes om verksamheten.

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

Lagtexter finns på Livsmedelsverkets hemsida www.slv.se

Bilagor: Bilder - Lokalens utformning möjliggör inte adekvat arbetsutrymme/arbetsbänk, toalettens dörr i direkt anslutning till köket, broschyr engångshandskar, exempel på kalibrering av termometer samt exempel på protokoll för kalibrering.

För bygg- och miljöförvaltningen

Maria Nordberg
Livsmedelsinspektör