



## KONTROLLRAPPORT

Dnr: MH-2021-196  
Handläggare: Maria Nordberg  
[bygg-miljonamnden@bracke.se](mailto:bygg-miljonamnden@bracke.se)

Datum  
2021-04-07

Socialnämnden  
Enhetschef  
84181 Ånge

### Rapport från livsmedelskontroll vid livsmedelsanläggningen — Äldreboende Parkbacken

**Kontrollmetod:** Planerad oanmäld distansinspektion

**Kontrolldatum:** 2021-03-30

**Fastighet:** Ånge 71:1

**Verksamhet:** Äldreboende – Mottagningskök, avdelningar Tallen, Lyktan, Granen samt Enen.

**Närvarande:** Från verksamheten Helena Strand, Viktoria och Eva-Karin Åkerberg, 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



## 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** — Rutiner som säkerställer att ytor och utrustning är i gott skick saknas. Fortfarande trasiga vreden vid handtvättställ vid både Tallen och Lyktan. Avvikelserna kvarstår sedan december 2018. **Enligt EG-förordningen nr 852/2004 bilaga II kapitel I – V ska livsmedelslokaler hållas i gott skick, och vara lätta att rengöra.**  
*Kommentarer:* Risk för smutsansamlingar så som bakterier, mögel etc. finns. Tänk på att alla ytor där livsmedel hanteras hålls i gott skick och vara utformade så att de är lätta att rengöra och när det är nödvändigt desinficeras. Se sammanfattning/bedömning nedan!

J03 - Hygien före, under och efter processen

**Avvikelse nr:3** — Rutiner som säkerställer att lokalerna och utrustningar ska hållas rena saknas. Fortfarande smutsiga ventilationsdon i tak ovanför livsmedelshanteringen. Avvikelserna kvarstår sedan december 2018. **Förordning (EG) nr 852/2004 bilaga II, kapitel II, punkt 1 — I lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas skall utformning och planering tillåta god livsmedelshygienisk praxis, bland annat skydd mot kontaminering mellan och under olika moment.**  
*Kommentarer:* Ni bör skapa lämpliga rengöringsrutiner för att undvika smittspridning och att livsmedel förorenas. Se sammanfattning/bedömning nedan!

J08 – Upprätthållande av kylkedja och uppfyllande av temperaturkriterier

**Avvikelse nr:4** — 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.

J09 – Material i kontakt med livsmedel (FCM)

**Avvikelse nr:5** — 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 smutsiga ventilationsdon i tak ovanför livsmedelshanteringen samt de trasiga vreden vid handtvättställ vid både Tallen och Lyktan åtgärdas omgående. **Eftersom avvikelserna kvarstår sedan 2018 önskar Bygg-och miljöförvaltningen få ta del av en skriftlig redovisning snarast dock senast 2021-04-23 när det gäller följande:**



## KONTROLLRAPPORT

- Rengöringsschema som beskriver hur ofta ventilationsdonen ska rengöras, på vilket sätt de ska rengöras, samt vem som ansvarar för att rengöringen utförs.
- Underhållsplan/Åtgärdsplan som beskriver när de trasiga vreden vid handtvättställ åtgärdas samt vem som ansvarar för att underhållet utförs.

Bygg- och miljöförvaltningen förutsätter att verksamhetsansvarig åtgärda konstaterade avvikelser snarast. Avvikelse nr:1 och nr:2 kommer att följas upp snarast och när verksamheten skickat rengöringsscheman samt underhållsplanen. Övriga konstaterade avvikelser nr:1, nr:3 och nr:5 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!

**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 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](http://www.slv.se)

**Bilagor:** Bilder - smutsigt ventilationsdon, trasiga vreden vid handfat, broschyr engångshandskar, exempel på kalibrering av termometer samt exempel på protokoll för kalibrering.

För bygg- och miljöförvaltningen

Maria Nordberg  
Livsmedelsinspektör