



## KONTROLLRAPPORT

Dnr: MH-2021-197  
Handläggare: Maria Nordberg  
[bygg-miljonamnden@bracke.se](mailto:bygg-miljonamnden@bracke.se)

Datum  
2021-03-30

Socialnämnden  
Enhetschef  
ÅNGE KOMMUN  
84181 Ånge

## Rapport från livsmedelskontroll vid livsmedelsanläggningen — Äldreboende Utsikten

**Kontrollmetod:** Planerad oanmäld distansinspektion

**Kontrolldatum:** 2021-03-30

**Fastighet:** Österhängsta 1:159

**Verksamhet:** Äldreboende - Mottagningskök

**Närvarande:** Från verksamheten Lotta Backlund 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



## KONTROLLRAPPORT

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**

*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.

J09 – Material i kontakt med livsmedel (FCM)—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.

**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](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