



KONTROLLRAPPORT

Dnr: MH-2021-945
Handläggare: Maria Nordberg
bygg-miljonamnden@bracke.se

Datum
2021-11-21

Äldreboende Furubacken
Mårtensvägen
840 12 Fränsta

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

Kontrollmetod: Planerad oanmäld platsinspektion

Kontrolldatum: 2021-11-19

Fastighet: Fränsta 13:17

Verksamhet: Skola/Vård - Mottagning av färdig mat

Närvarande: Från verksamheten Hendrik, Viktoria och Åsa 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.

Hela eller delar av följande lagstiftningsområden kontrollerades

A – Administrativa krav:

A01 – Registrering av anläggning och verksamhet

B – Allmän livsmedelsinformation:

B01 – Allmänna krav och skyldigheter

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)

J99 – Övriga grundförutsättningar

Följande lagstiftningsområden kontrollerades och konstaterade med avvikelser

J08 – Upprätthållande av kylkedja och uppfyllande av temperaturkriterier—Rutiner för temperaturövervakning av kyl-och frysvaror mm vid varumottagning saknas.

(EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 1 och 5



KONTROLLRAPPORT

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

Det är viktigt att ha kontroll av att exempelvis rätt varor har levererats, att de håller rätt temperatur, att emballaget är helt och att det inte finns spår av skadedjur.

Det är även viktigt att ha rutiner för hur man ska agera när exempelvis temperaturen på kylvaror/frysvaror har varit för hög/låg eller om leverantören skickat en ersättningsprodukt eller en felaktig produkt.

Sammanfattning/Bedömning:

Sammanfattningsvis gav lokalerna ett ordningsamt intryck, flera av avvikelserna som noterades vid förra besöket hade nu åtgärdats. Verksamheten behöver dock jobba vidare med att införa rutiner för regelbundna kontroller vid varumottagningen och förmedla detta till all personal som hanterar livsmedel, även vikarier. Kontroll av att exempelvis rätt varor har levererats, att de håller rätt temperatur, att emballaget är helt och att det inte finns spår av skadedjur bör implementeras.

Verksamheten behöver även införa rutiner för hur man ska agera när exempelvis temperaturen på kyl-och frysvaror har varit för hög/låg eller om leverantören skickat en ersättningsprodukt eller en felaktig produkt mm.

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 en inspektion inom den offentliga kontrollen granskas ett urval av kontrollområden/kontrollpunkter. Det innebär ett stickprov på hur väl er verksamhet lever upp till livsmedelslagstiftningens krav.

Vid platskontrollen gjordes iakttagelser samt frågor ställdes om verksamheten.

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

Lagtexter finns på Livsmedelsverkets hemsida www.slv.se

För bygg- och miljöförvaltningen

Maria Nordberg
Livsmedelsinspektör

Kopia till: Socialnämnden, Enhetschef, Ewa Wikström Wicksell