



KONTROLLRAPPORT

Dnr: MH-2022-596
Handläggare: Rebecka Thorslund
bygg-miljonamnden@bracke.se

Datum
2022-07-18

Gruppbostad Spången
Parkgatan 10B
841 33 Ånge

Rapport från livsmedelskontroll vid livsmedelsanläggningen — Gruppbostad Spången

Kontrollmetod: Planerad oanmäld platsinspektion

Kontrolldatum: 2022-07-14

Fastighet: Ånge 74:6

Verksamhet: Produktionskök vid litet gruppboende. Vårdboende med tre boende i separata lägenheter. Livsmedlen inhandlas från närliggande matvarubutik av personalen som dagligen tillagar livsmedlen i alla tre kök.

Närvarande: Från verksamheten Anna-Karin Johansson, personal och Rebecka Thorslund, livsmedelsinspektör, från bygg- och miljöförvaltning.

Resultat: Samtliga kontrollerade områden konstaterades **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

B99 – Övrig livsmedelsinformation

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



KONTROLLRAPPORT

Sammanfattning / Bedömning:

Sammanfattningsvis gav lokalerna ett ordningsamt intryck. Avvikelsen från tidigare kontroll var åtgärdad då termometer nu används vid tillagning av livsmedel. Livsmedlen förvarades i bra temperaturer samt i godkända matlådor. De hygienrutiner som presenterades bedöms vara ändamålsenliga och välfungerande. Verksamheten bedöms ha goda förutsättningar för att tillhandahålla säkra livsmedlen.

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!

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

Rebecka Thorslund
Miljö- och hälsoskyddsinspektör