



## KONTROLLRAPPORT

Dnr: MH-2022-770  
Handläggare: Rebecka Thorslund  
[bygg-miljonamnden@bracke.se](mailto:bygg-miljonamnden@bracke.se)

Datum  
2022-09-27

Socialnämnden  
Box 4  
841 81 Ånge

## Rapport från livsmedelskontroll vid livsmedelsanläggningen — Gamla vägen Service Bostad

**Kontrollmetod:** Planerad anmäld inspektion i samband med uppstart  
**Kontrolldatum:** 2022-09-22  
**Fastighet:** Ånge 88:10

**Verksamhet:** Skola/Vård - Vårdboende

**Närvarande:** Från verksamheten Katarina Gustafsson, enhetschef stöd och omsorg samt 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:

Lokalen, utrustningen och hygienien är viktiga faktorer för säker hantering av livsmedel. Notera att verksamheten ännu inte startat vid kontrolltillfället men att dessa viktiga delar ändå bedömts möjliga att kontrollera. Sammanfattningsvis gav lokalen ett mycket ordningsamt intryck. Köket bedöms ha tillräcklig ventilation som nyligen kontrollerats. När tillagningen startar är det viktigt att kontinuerligt kontrollera fläktens funktion samt införa ändamålsenliga städrutiner. Det finns möjlighet till handtvätt i köket samt på toaletten. Viktigt att handtvätt kan ske på ett säkert sätt utan att kontaminera livsmedel. Lokalen skall utrustas med en extra köksö för att tydligare hålla beredningen av livsmedel separat. Verksamheten bedöms ha goda förutsättningar för att tillhandahålla säkra livsmedlen.

Det är viktigt att verksamheten har fungerande hygienrutiner. Grundförutsättningar som gäller för alla livsmedelsföretagare finns att läsa i bilaga II till förordningen EU nr 852/2004. Vid kontrolltillfället diskuterades bland annat personlig hygien, rengöring, skadedjursbekämpning, förpackningar och temperaturövervakning. Alla förpackningar som kommer i kontakt med livsmedel skall vara godkända för det, detsamma gäller plastpåsar som livsmedel förvaras i.

Verksamheten har fått information om "glas och gaffel"  symbolen. Verksamheten har även fått information om hur kritisk temperaturkontrollen är. Vid kontrolltillfället diskuterades olika temperaturgränser samt vikten av temperaturkontroller vid uppstartandet av en ny verksamhet. Temperaturer bör kontrolleras efter transport från butik, i kyl och frys, under tillagning samt vid nedkyllning. Jag bifogar även ett informationsblad kring temperaturer där ni kan läsa mer. Jag bifogar också informationsbladet "Mat och måltider i gruppbestäder (LSS)" där det finns en del stöd till personalen i LSS-verksamheten.

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

För bygg- och miljöförvaltningen

Rebecka Thorslund  
Miljö- och hälsoskyddsinspektör