

Datum  
2016-02-26Dnr  
2016-522Vård- och Omsorgsboende - Sdf Öster  
Kapplandsgatan 8  
507 44 BORÅS

Inspektionsdatum 2016-02-25

Anläggning Kaprifolen vård- och omsorgsboende

Plats Kapplandsgatan 8

Fastighetsbeteckning Stången 5

Närvarande , Miljöförvaltningen  
, Kaprifolen vård- och omsorgsboende

Ärende Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lagring, hantering, rengöring, temperaturer, personlig hygien och HACCP.

### Omdöme

Vid inspektionen kontrollerades Kaprifolen vård- och omsorgsboendes 6 avdelningskök. På alla avdelningar lagas kvällsmat som personalen ansvarar för matlagningen. Vid inspektionstillfället konstaterades att delar av rutiner och dokumentation bör utvecklas.

Brister som påtalats vid tidigare inspektion var åtgärdade på avdelning A och C.

### Följande brister noterades:

#### Rutiner, dokumentation för samtliga avdelningar

- Det saknades en rutin för att mäta tillagningstemperaturen på kvällsmat som tillagas på avdelningarna. Temperaturen bör mätas på mat som har någon risk, mat som lagats från råa produkter. För tillagning av t.ex. rå köttfärs bör kritiskt gränsvärde vara +70°C.

#### Brister i rengöring, hantering och hygien

##### Avdelning 8A:

- Vid inspektionen framkom att de engångshandskar som används vid hantering av livsmedel enligt märkningen inte är lämpliga att använda för feta livsmedel.
- Termometer var inte kalibrerad.

Datum  
2016-02-26Dnr  
2016-522

## Avdelning 8B:

- Vid inspektionen framkom att överblivet pålägg och smör som är ute för servering sparas för att ätas vid nästa dag.  
Temperaturen uppmättes till 19°C på smöret, vilket inte är tillräckligt lågt för att förhindra tillväxt av sjukdomsframkallande bakterier.
- Vid inspektionen framkom att de engångshandskar som används vid hantering av livsmedel enligt märkningen inte är lämpliga att använda för feta livsmedel.

## Avdelning 8D:

- Termometer var inte kalibrerad.
- Livsmedel förvarades i öppnad konservburk. När en konservburkär öppnad så att syre kommer in i burken kan tenn utlösas från burkens insida i sådana mängder att det kan ge upphov till magbesvär.

## Avdelning 8E:

- Vid inspektionen framkom att de engångshandskar som används vid hantering av livsmedel enligt märkningen inte är lämpliga att använda för feta livsmedel.
- Lister till diskmaskinen är i behov av rengöring.

## Avdelning 8F:

- Termometer var inte kalibrerad.
- Verksamheten använder soppsåsar för förvaring av livsmedel i frysen.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

**Information****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. Oanmälda inspektioner ska utföras med regelbundna intervall.

**Avgift**

Inspektionerna på verksamheten blir underlag för den årliga kontrollavgiften. Beroende på vad inspektionerna visar kan er erfarenhetsklassning ändras och då även avgiften.

Kontrollrapporten är inget beslut, men brister som påpekats vid tidigare kontrolltillfällen och som inte har åtgärdats vid nästa kontroll kan leda till ett sanktionsbeslut.