

Frösunda Omsorg AB
Box 708
169 27 SOLNA

| | |
|----------------------|---|
| Inspektionsdatum | 25 juli 2018 |
| Anläggning | Söderängsgatan 14, 7294 |
| Plats | Söderängsgatan 14 |
| Fastighetsbeteckning | Transås 2:109 |
| Närvarande | , Miljöförvaltningen , Söderängsgatan 14 |
| Ärende | Oanmäld inspektion |

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, förpackningsmaterial, lagring, hantering, avfall, skadedjur, rengöring, temperaturer, personlig hygien, utbildning, HACCP (faroanalys).

Omdöme

Vid kontrollen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick och god ordning. Vid kontrolltillfället konstaterades att delar av rutiner saknades eller bör utvecklas.

Följande brister noterades:

Utrustning

- Skärbrädorna var slitna med plastflisor som lossnade vid beröring.

HACCP - plan

- Den av verksamheten upprättad faroanalys efterlevs inte. Det framkom att personal inte kände till dokumentet.

Brister i rengöring, hantering och hygien

- Fläktgaller och vingar samt insidan av dörrar i kylarna var dammiga/smutsiga.
- Besticklådans insats var skräpig och smutsig.
- Microugnens hela insida var inte rengjord.
- Fläktgaller ovanför spisen hade synligt damm och fett. Enligt er rutin att städa 1 gång/månad bör utökas.
- Temperaturmätare kunde inte uppvisas.

Miljöförvaltningen

Datum
2018-07-25Dnr
2018-2231

- Utbildning/introduktion för all personal som hanterar oförpackade livsmedel saknades.

Vi kontrollerar delar av ovanstående brister genom att Frösunda Omsorg AB via brevpост eller E-post skickar följande dokument;

- Verifiering av införskaffad ändamålsenlig temperturmätare.
- Redogörelse för hur och när personal får utbildning/introduktion i livsmedelshantering och livsmedelshygien.

Handlingarna bör komma in till Miljöförvaltningen **senast den 3 september 2018**. Övriga ovanstående brister kontrolleras vid nästa ordinarie kontroll.

Om efterfrågade handlingar inte kommit in på utsatt tid kan Miljöförvaltningen ta ut en avgift för ytterligare handläggningstid.

Övrigt

Vid inspektionen uppmärksammades att det numera lagas mat från grunden i snitt en gång per dag. Det gör att verksamhetens underlag för riskklassning ändras från mellanrisk till högrisk. Detta innebär ingen ändring av riskklassen eller kontrolltiden.

Säkerställ att de takplattor som inte sluter helt tätt inte medför skadedjursintrång.

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av dricksglas och skärbräda var bra.

Datum
2018-07-25Dnr
2018-2231

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

Vid bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen som kräver uppföljande inspektion eller extra handläggning, tas en avgift för extra offentlig kontroll ut. Avgiften är för närvarande 1 279 kronor per handläggningstimme.

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.