



Sociala omsorgsförvaltningen SOF  
Bryggaregatan 15

Inspektionsdatum	2016-09-07
Anläggning	Söderforsgatan 17
Plats	Söderforsgatan 17
Fastighetsbeteckning	Solvagnen 1
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Söderforsgatan 17 , Söderforsgatan 17
Ärende	Revision

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), märkning/presentation och spårbarhet.

### Omdöme

Vid inspektionen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Rutiner för livsmedelsverksamheten har ännu inte framtagits helt och implementeras i verksamheten efter att personalen genomgått utbildning under oktober månad 2016.

Vid revisionen gick vi igenom de rutiner som behöver finnas samt de rutiner som bör prioriteras. Verksamheten behöver även göra en faroanalys då de hanterar råa produkter.

Temperaturövervakning och dokumentation av tillagning, nedkylning och återupphettning sker inte.

### Följande brister noterades:

#### Rutiner, dokumentation

- Det saknas en rutin som visar lång tid det tar att kyla ned livsmedel som ska sparas och återupphettas vid ett senare tillfälle.

Datum  
2016-09-08Dnr  
2016-2546

- Det saknas en rutin som visar att tillagning och återupphettning av mat sker på ett säkert sätt.
- Det saknas separata skärbrädor för hantering av råvara och färdigvara.
- Vid inspektionen framkom att verksamhetsutövaren har bristande kunskaper i livsmedelshygien.

#### HACCP – plan

- Det saknas en faroanalys för verksamheten. En faroanalys handlar om kunskap om den egna verksamheten. Vilka faror finns i er verksamhet och hur gör ni för att förhindra dem. Ni ska analysera varje hanteringssteg i er verksamhet och titta på vilka faror som kan finnas och vad de kan beror på. Det finns fyra olika grupper av faror mikrobiologiska, fysiska, kemiska och allergener.

#### Brister i rengöring, hantering och hygien

- Verksamheten har ingen fungerande termometer. Termometer är beställd enligt personal.
- Det saknas hygienrutiner för personal och boende som vistas i köket.
- Det saknas tillräcklig skyddsklädsel för personal som arbetar i köket och lämplig skyddsklädsel för boende vid de tillfällen de är delaktiga i matlagningen.

#### Övrigt

Rengör kransilar med jämna mellanrum för att undvika påväxt och otjänligt dricksvatten.

Skyddshandskarna är inte lämpade för livsmedelshantering enligt produktinformation på förpackningen.

Tänk på att det bör finnas separat städutrustning för köket och för övriga delen av livsmedelslokalen.

För att minimera risken att få in skadedjur i livsmedelslokalen bör öppna fönster vara försedda med insektsnät.

**Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid en bokad uppföljande inspektion under december månad år 2016. Detta besök ingår i den ordinarie kontrollen.**

#### Information

##### Revision

Revision är en kontrollmetod som innebär en granskning på hur väl er verksamhet lever upp till livsmedelslagstiftningens krav. Hela eller delar av ert system för egenkontroll och faroanalys/riskbedömning granskas och sätts i relation till hur ni bedriver verksamheten. Revision är en mer omfattande kontrollmetod än inspektion och därför ska ni som verksamhetsutövare alltid informeras om dag och tid för besöket.

Datum  
2016-09-08

Dnr  
2016-2546

### **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 åtgärdas vid nästa kontroll kan leda till ett sanktionsbeslut.