

Atendo LSS  
Fack 420075 R024  
106 54 STOCKHOLM

Inspektionsdatum	23 maj 2019
Anläggning	Skogshydegatan 43 Gruppbostad
Plats	Skogshydegatan 43
Fastighetsbeteckning	Tallstekeln 1
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Attendo
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) och spårbarhet.

### Omdöme

Vid kontrollen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Vid kontrolltillfället konstaterades att delar av rutiner och dokumentation saknades/bör utvecklas  
Utbildning kommer att anordnas under juni 2019.

### Följande brister noterades:

#### Rutiner, dokumentation

- Rutiner och viss dokumentation för mottagning, rengöring (områden och frekvens) bör förtydligas.

#### Lokalen

- Skåphylla vid spis hade skadat ytskikt och träflisor låg spridda på hyllan. Flisor lossnade vid lätt beröring.
- Besticklådor var starkt slitna och ytskiktet lossnade vid lätt beröring.

#### HACCP - plan

- Dokumentation på faroanalys var inte upprättad.

---

### Miljöförvaltningen

Datum  
2019-05-23Dnr  
2019-2199

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister genom att Skoghydegatan inkommer med handlingar enligt följande;

1. Rutiner för mottagning och rengöring. Vad som skall rengöras och hur ofta.
2. Faroanalys i enlighet med Attendos riktlinjer.

Handlingarna 1 och 2 bör vara Miljöförvaltningen tillhanda snarast, dock **senast 30 juni 2019**.

3. Plan för underhåll av skåphylla och besticklådor, där det framgår när arbetet påbörjas och väntas vara slutfört.

Handling nr. 3 bör vara inkommen **senast den 1 augusti 2019**.

## Övrigt

Miljöförvaltningen vill förtydliga vikten av att vara uppmärksam och vidta nödvändiga åtgärder i livsmedelshanteringen till dess att underhållet är slutfört.

Information om kokningsrekommendationer av vissa djupfrysta bär gavs på plats.

## 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.

### 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.