

Frösunda Omsorg AB
169 27 SOLNA

Inspektionsdatum	27 september 2018
Anläggning	Torstensonsgatan 4, 7293
Plats	Torstensonsgatan 4
Fastighetsbeteckning	Vesslan 2
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Frösunda Omsorg
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 (färoanalys) och spårbarhet.

Omdöme

Vid kontrollen bedömdes att lokalerna var slitna och i behov av underhåll. Vid kontrolltillfället konstaterades att delar av rutiner och dokumentation saknades/bör utvecklas.

Vissa brister som påtalats vid föregående kontroll den 21 juli 2016 var inte åtgärdade.

Följande brister noterades:

Lokalen

- Skåplucka där avfall förvarades saknas. Kvarstående brist.
- Fog mellan diskbänk och beredningsbänk var delvis trasig eller saknades.
- Handtag saknades på vissa utdragslådor.
- Skadat ytskikt på dörrluckor.
- Avloppslukt från badkaret på personaltoalett.

Utbildning

- Utbildning eller introduktion i livsmedelshygien och livsmedelshantering kunde inte verifieras. Tjänstgörande personal sade sig inte genomgått detta.

Miljöförvaltningen

Datum
2018-09-27Dnr
2018-2744

Utensilier

- Golvmoppar saknar upphängningsanordning. Mopparna förvaras oskyddade i personaltoaletten. Separat mopp för köksgolv saknas.
- Diskmaskinen ur funktion. Var inte rengjord och luktade invändigt.
- Durkslag med skadat ytskikt, lackflisor lossnar vid beröring.
- Termometer saknas för att övervaka kyl/frystemperaturer, mottagningskontroll samt tillagningstemperaturer. Kvarstående brist.

HACCP - plan

- Verksamhetens faroanalys efterlevs inte på ett flertal punkter. Enligt er HACCP-plan skall; temperaturer kontrolleras dagligen, tillagningstemperatur skall kontrolleras vid varje tillagningstillfälle och all nedkylning skall temperaturövervakas.

Brister i rengöring, hantering och hygien

- Allmänrengöringen var eftersatt.
- Spisfläkt skall enligt era rutiner rengöras i gång varje vecka. Vid besöket var både filter och galler mycket smutsigt och damm lossnade vid beröring.
- Engångshandskarna är enligt notering på förpackningen inte lämpliga vid hantering av feta livsmedel.
- Torkpapper saknades i köket.
- Som skyddskläder användes höftförkläde, detta skyddar inte livsmedlen under hantering.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister utom Lokalen vid en **uppföljande inspektion den 29 oktober 2018**.

Underhållsplan för noterade brister i **Lokalen** bör vara Miljöförvaltningen tillhanda **senast den 19 november 2018**.

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av skärbräda (158 RLU) och förskärare (74 RLU) i avsett knivställ kan förbättras.

RLU 0-15 är godkänt resultat

RLU 16-30 bedöms med anmärkning.

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.

Datum
2018-09-27

Dnr
2018-2744

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.