

Svenljunga kommun
Socialförvaltningen / Margareta
Svensson

Diariennr. 2012-098

Rapport efter inspektion på Gruppboende Rydins väg

Miljö- och byggenheten har den 5 september 2012 gjort en inspektion av livsmedelsanläggningen Gruppboende Rydins väg. Närvarande vid inspektionen var Marita Mohlin samt undertecknad. Inspektionen genomfördes utifrån den checklista med hjälpreda för bedömning av livsmedelsanläggning som framtagits för datoriserade inspektioner.

Helhetsomdöme

Med anmärkning

Avvikelser

Antal avvikelser (A)	Ej aktuella punkter (EA)	Ej kontrollerade punkter (EK)
1 st	1 st	21 st

Vid besöket framkom

Temperatur -A Mycket isbildning i frys gör att kvaliteten försämras på livsmedel. Rutin för avfrostning av frys bör finnas i egenkontrollprogrammet och göras regelbundet.

Idag används termometer som är tillverkad och ska vara för avläsning varm mat. Termometer bör finnas som alltid ligger i kyl/frys så att temperatur snabbt kan avläsas.

Övrig

Rent och god ordning i köket samt god separering av jordiga grönsaker och övriga livsmedel i kyl samt används varuskydd på livsmedel i kyl. Tvål och pappershanddukar finns och används för att hålla god hygien.

Åtgärder

Ovanstående avvikelser ska vara åtgärdade snarast och kommer att kontrolleras vid nästa ordinarie tillsyn år 2014.

Upplysning

Om verksamheten upphör eller byter ägare ska anmälan om detta göras omedelbart till miljö- och byggenheten.

Vid kontrollen kan det finnas brister som inte uppmärksammats. Livsmedelsföretagaren har alltid det fulla ansvaret att gällande lagstiftning följs.

Utfallet av inspektionerna på anläggningen ligger till grund för den årliga grundavgiften som då kan fördubblas, halveras eller förbli oförändrad.

MILJÖ- OCH BYGGENHETEN

Ulrica Lundberg
Livsmedelshandläggare
tel. 0325-184 44

1	Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon	
1.1	Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon	EK
2	Råvaror och förpackningsmaterial	
2.1	Råvaror och förpackningsmaterial	EK
3	Säker hantering, lagring och transport	
3.1	Ändamålsenlig rutin mikrobiologisk korskontamination mellan råvara och färdigvara	UA
3.2	Ändamålsenlig rutin korskontamination av allergener	UA
3.3	Övrigt	UA
4	Hantering och förvaring av avfall	
4.1	Hantering och förvaring av avfall	UA
5	Skadedjursbekämpning	
5.1	Skadedjursbekämpning	EK
6	Rengöring och desinfektion	
6.1	Ändamålsenlig rutin för redskap och ytor i kontakt med livsmedel	UA
6.2	Övrigt	UA
7	Vattenkvalitet	
7.1	Vattenkvalitet	EK
8	Temperatur	
8.1	Ändamålsenlig rutin för varmhållning	EA
8.2	Ändamålsenlig rutin för kylförvaring	UA
8.3	Övrigt <i>Mycket isbildning i frys gör att kvaliteten på varor försämras. Rutin för avfrostning av frys bör finnas och göras regelbundet</i>	A
9	Personlig hygien	
9.1	Fullt utrustat och funktionellt handtvättställ finns i produktionslokaler	UA
9.2	Ändamålsenlig rutin för personalens hälsotillstånd	UA
9.3	Övrigt	UA
10	Utbildning	
10.1	Utbildning	EK
11	HACCP-baserade förfaranden	
11.1	Faroanalys mikrobiologiska faror	EK
11.2	Faroanalys allergena faror	EK
11.3	Faroanalys övriga faror	EK
11.4	Kritiska styrpunkter, värmebehandling	EK
11.5	Kritiska styrpunkter, nedkylning	EK
11.6	Kritiska styrpunkter, övriga	EK
11.7	Validering och verifiering	EK

11.8 Övrigt	EK
12 Information	
12.1 Redlighet föreskrivna märkningsuppgifter	UA
12.2 Redlighet vilseledning	EK
12.3 Hälsorisk	EK
12.4 Dokumentation	EK
12.5 Övrigt	EK
13 Spårbarhet	
13.1 Ändamålsenlig rutin för återkallande	EK
13.2 Övrigt	EK
14 Mikrobiologiska kriterier – enligt (EG) nr 2073/2005	
14.1 Mikrobiologiska kriterier – enligt (EG) nr 2073/2005	EK
15 Övrigt	
15.1 Övrigt	EK