SÖDERTÖRNS
MILJÖ- & HÄLSO-
SKYDDSFÖRBUND

SKRIVELSE
Datum: 2016-10-31
DNR-2016-3735-1

Handläggare: Jytte Gard Timmerfors
Tel: 08-606 93 56

Björkbackens äldrecenter och hemtjänst
Att: verksamhetschef
Bollmoravägen 28D
13540 Tyresö

TYRESÖ KOMMUN
Socialförvaltningen
2016 -11- 07
Dnr. 2016/SN 0184-013

Kontrollrapport livsmedelsinspektion

Livsmedelsföretagare:	Björkbackens äldrecenter och hemtjänst
Organisations-/personnummer:	212000-0092
Anläggningens namn:	Björkbackens äldrecenter och hemtjänst
Anläggningens adress/plats:	Bollmoravägen 28 d
Fastighetsbeteckning:	BOLLMORA 2:588, Tyresö

Datum för kontrollen: 27 oktober 2016.
Närvarande: Haimi och Gai representanter för verksamheten och miljöinspektör Jytte Gard Timmerfors.
Kontrollmetod: Oanmäld livsmedelsinspektion. Besöket var en ordinarie livsmedelskontroll för att granska vissa delar i er verksamhet. Vid besöket gjordes stickprovskontroll gällande hämtning av matlådor inom hemtjänsten och avdelningen Syrenen besöktes för att följa uppbrister från föregående inspektion.

Resultat och uppföljning

I verksamheten kvarstod brister som behöver åtgärdas. Avvikelserna kommer att följas upp genom en extra kontroll **under vecka 47**. I telefonsamtal med Tina Rehnman Larsson kom vi fram till att de planerade rutinerna för temperaturkontroller skulle skickas in till **miljokontoret @smohf.se** på förhand för granskning. För den uppföljande kontrollen tar vi betalt för den tid kontrollen tar. Om brister finns kvar kan vi fatta ett beslut om föreläggande och/eller förbud.

Avvikelser

Temperatur
Rutiner för att hålla koll på att maten förvaras tillräckligt kallt i kylar och frysar samt att maten hålls ordentligt varm vid varmhållning i värmeskåpen saknades fortfarande. För att sjukdomsframkallande bakterier inte ska växa till i maten är det viktigt att maten förvaras tillräckligt kallt alternativt hålls ordentligt varm. Mellan temperaturerna 8-60C° växter bakterier till som snabbast. För att säkerställa att maten håller lämplig temperatur är det viktigt att temperaturerna i kylar, frysar samt för varmhållen mat mäts regelbundet. För att kunna mäta temperaturerna är det viktigt att lämpliga termometrar finns, d.v.s. att lösa termometrar är placerade i kylar och frysar samt att en instickstermometer finns för att kunna mäta temperaturen i varm mat. När olika personal arbetar i köket är det även viktigt att det finns tydliga rutiner i köket och att temperaturerna dokumenteras så att ni vet att kontrollerna har gjorts. <u>Att tillräckliga rutinen för temperaturkontroll vid kylförvaring och varmhållning av mat samt att lämpliga termometrar finns kommer att följas upp vid den extra kontrollen.</u>

Riskfyllda moment
Rutin för att hetta upp frysta importerade hallon fanns fortfarande inte. Frysta importerade hallon kan innehålla sjukdomsframkallande virus (Norovirus), därför är det viktigt att frysta importerade hallon hettas upp innan de ska ätas. Detta är extra viktigt när hallon ska serveras till personer med nedsatt immunförsvar. Att rutin för upphettning av importerade frysta hallon finns kommer allt följas upp.
Utbildning
För att temperaturkontrollerna ska kunna göras på ett korrekt sätt är det viktigt att personalen som arbetar med mat har kunskap av vikt för matsäkerhet och är insatta i verksamhetens rutiner. Att en plan för introduktion och utbildning av personal finns kommer att följas upp.
Lokal och utrustning
Skärbrädorna var fortfarande slitna. För att inte livsmedel ska förorenas är det viktigt att skärbrädorna är i gott skick så att de kan rengöras ordentligt. Att de skärbrädor som används är i gott skick kommer att följas upp.

Denna rapport är inget föreläggande eller förbud utan Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbunds bedömning av vad som ni behöver åtgärda i er verksamhet. Bedömningen är gjord utifrån krav i lagstiftning som gäller för er verksamhet.

Vid besöket kontrollerades även:
Stickprovskontroll gällande rutiner för hämtning av matlådor till hemtjänsten gjordes. Rutiner för att säkerställa att kunderna får rätt mat och att maten levereras på ett säkert sätt redovisades muntligt av personalen på plats.

Om ni har frågor eller synpunkter på innehållet i kontrollrapporten är ni välkomna att kontakta mig.

Jytte Gard Timmerfors
Miljöinspektör

Information

Vid besök kontrollerar vi oftast inte alla områden på en och samma gång. Under nästa besök kan därför andra områden kontrolleras som inte togs upp den här gången.

Följande 15 kontrollområde finns: Lokal och utrustning, Personlig hygien, Råvaror och förpackningsmaterial, Utbildning, Säker hantering och lagring av livsmedel, Riskfyllda moment, Hantering och förvaring av avfall, Information, Skadedjursbekämpning, Spårbarhet, Rengöring, Mikrobiologiska kriterier, Vattenkvalitet, Temperatur, Övrigt.

Lagstiftning som bedömningarna grundar sig på
På Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbunds webbsida www.smohf.se/Lagar-och-styrmedel/ går det att läsa vilken lagstiftning som gäller för respektive kontrollområde. Mer information finns på Livsmedelsverkets webbsida www.livsmedelsverket.se, sök på *Lagstiftning - en introduktion.*