

Datum  
2022-06-17

Ärendenr  
LIV.2022.285

Ekgårdens äldreboende  
ansvkod: 600081  
Box 205  
178 23 Ekerö  
[bounamnden@ekero.se](mailto:bounamnden@ekero.se)

## EKEBYHOV 1:242 Ekgårdens äldreboende, kontrollrapport

Joanna Bubak från miljöenheten genomförde den 2022-05-20 en oanmäld kontroll av Ekgårdens äldreboende. Närvarande från verksamheten var Anders.

Syftet med kontrollen var att utföra uppföljande och ordinarie kontroll för att säkerställa säkra och redliga livsmedel.









### Vad som kontrollerats

- Rutin för rengöring
- Säkra livsmedel
- Säker förvaring
- Material i kontakt med livsmedel
- Skadedjurssäkring



### Avvikelser

- Rutin för rengöring
- Säkra livsmedel
- Skadedjurssäkring

	<b>Avvikelser, lagkrav och uppföljning</b>  Vid kontrollen uppmärksammades följande avvikelser:																								
<b>Avvikelse 1</b>																									
	<b>Rutin för rengöring:</b> Miljöenheten har konstaterat att vid kontrollen fanns det fortfarande smuts och fett vid kåporna och fläkten. Smuts var intorkat och härstammar inte från dagens produktikon.  Personalen på plats berättar att kåpor och fläkten har rengjorts förra veckan. Personalen vet dock inte hur ofta sker rengöring.																								
	<b>Lagkrav:</b> Alla föremål, tillbehör och all utrustning som kommer i kontakt med livsmedel ska ha en sådan konstruktion, bestå av sådana material och hållas i så gott skick att risken för kontaminering minimeras. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel V, punkt 1b Livsmedelslokaler ska hållas rena och i gott skick. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 1																								
	<b>Uppföljning:</b> Avvikelsen kommer följas upp vid nästa planerade kontroll.																								
<b>Avvikelse 2</b>																									
	<b>Säkra livsmedel :</b> Vid kontrollen hittas flertalet livsmedel med utgången datum (2015-2021).  I skafferiet hittades följande: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>LIVSMEDEL</th> <th>BÄST FÖRE-DATUM</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>HP sås</td><td>2021-02-01</td></tr> <tr><td>Gul currypasta</td><td>2020-10-20</td></tr> <tr><td>Bittermandel arom</td><td>2019-03</td></tr> <tr><td>Bittermandel arom</td><td>2017-11</td></tr> <tr><td>Kryddpeppar, malen</td><td>2020-10-05</td></tr> <tr><td>Grönpeppar</td><td>2019-11-28</td></tr> <tr><td>Koriander</td><td>2015-08-01</td></tr> <tr><td>Nejlikor</td><td>2019-07-06</td></tr> <tr><td>Svartpeppar</td><td>2019-07-22</td></tr> <tr><td>Vitpeppar</td><td>2021-12-12</td></tr> <tr><td>Vitpeppar</td><td>2021-03-07</td></tr> </tbody> </table>	LIVSMEDEL	BÄST FÖRE-DATUM	HP sås	2021-02-01	Gul currypasta	2020-10-20	Bittermandel arom	2019-03	Bittermandel arom	2017-11	Kryddpeppar, malen	2020-10-05	Grönpeppar	2019-11-28	Koriander	2015-08-01	Nejlikor	2019-07-06	Svartpeppar	2019-07-22	Vitpeppar	2021-12-12	Vitpeppar	2021-03-07
LIVSMEDEL	BÄST FÖRE-DATUM																								
HP sås	2021-02-01																								
Gul currypasta	2020-10-20																								
Bittermandel arom	2019-03																								
Bittermandel arom	2017-11																								
Kryddpeppar, malen	2020-10-05																								
Grönpeppar	2019-11-28																								
Koriander	2015-08-01																								
Nejlikor	2019-07-06																								
Svartpeppar	2019-07-22																								
Vitpeppar	2021-12-12																								
Vitpeppar	2021-03-07																								
	<b>Lagkrav:</b> Livsmedel inte får släppas ut på marknaden om de inte är säkra. Livsmedel ska anses som osäkra om de anses vara skadliga för hälsan eller otjänliga som människoföda. När man fastställer om ett livsmedel är skadligt för hälsan ska man ta hänsyn till särskild känslighet hos de konsumentgrupper livsmedlet är avsett. När man																								

	fastställer om ett livsmedel är otjänligt som människoföda skall det tas hänsyn till livsmedlets avsedda användningsområde, eftersom det kan vara förorenat antingen genom främmande ämnen eller på annat sätt, eller genom förruttnelse, försämring eller nedbrytning. Förordning (EG) 178/2002, artikel 14, punkt 1-5
⚠	<b>Uppföljning:</b> Verksamheten bör uppdatera sin rutin för att säkerställa att livsmedel med utgången datum inte förvaras i verksamheten. Avvikelsen kommer följas upp vid nästa planerade kontroll.
Avvikelse 3	
⊗	<b>Skadedjurssäkring:</b> Dörren till skafferiet samt dörren till köket var öppna. Båda dörrar är i direkt anslutning till porten för varumottagning. Porten för varumottagning är inte helt tät. När dörrar till köket och skafferiet står öppna så finns det en risk att skadedjur ta sig in då porten har hål.
§	<b>Lagkrav:</b> Lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek ska göra det möjligt att bekämpa skadedjur på ett bra sätt. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 2c
⚠	<b>Uppföljning:</b> Avvikelsen kommer följas upp vid nästa planerade kontroll

### Övrig information

Avvikelserna från sista kontrollen har åtgärdats. Gummilisterna till nedkylningsskåp och kylskåp har rengjorts.

Miljöenheten har kommunicerat med livsmedelsföretagaren angående avvikelse, säkra livsmedel. Dessa livsmedel skulle kasseras omedelbart. Livsmedelsföretagaren har skickat in en bild på livsmedel som hade kasserats.

I slutet av inspektionen har verksamheten stängt dörrar till skafferiet och köket.

### Uppföljning av avvikelser

Miljöenheten gör uppföljande kontroller av avvikelser för att se till att livsmedelslagstiftningen följs. Lagstiftningens mål kan uppfyllas på olika sätt. Därför kan det också finnas olika sätt att åtgärda avvikelser. Vid en uppföljande kontroll ska företagaren kunna visa att lagstiftningens mål är uppfyllt. När myndigheten gör en extra kontroll, utöver ordinarie, för att följa upp avvikelsen måste företagaren betala en avgift på 1 380 kr/timme enligt Ekerö kommuns taxa för offentlig kontroll av livsmedel. Om myndigheten kommer fram till att lagstiftningen inte följs kan myndigheten fatta beslut om till exempel föreläggande eller förbud. Det är verksamhetsutövarens ansvar att lagstiftningen efterlevs, samt att åtgärda brister från gällande lagstiftning utan vidare uppmaning.

### Synpunkter och frågor

Ni har möjlighet att lämna synpunkter på eller ställa frågor om innehållet i rapporten inom två veckor. Mejla till [miljoenheten@ekero.se](mailto:miljoenheten@ekero.se) eller skriv till Miljöenheten, Ekerö kommun, Box 205, 178 23 Ekerö. Ange kontrollrapportens ärendenummer.

**Information om kontroll, regler och avgifter**

Miljöenheten kontrollerar att företag följer livsmedelslagstiftningen. Innehållet i kontrollrapporten återger endast resultatet av det som kontrollerats. Det är inte en bedömning av hela verksamheten. Information om lagar, regler och branschriktlinjer för hantering av livsmedel finns på webbplatsen [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se).

---

Med vänlig hälsning

Joanna Bubak  
Miljöingenjör

Denna handling har signerats digitalt och saknar därför namnunderskrift.

---

Kopia: [peter.jacobsen@ekero.se](mailto:peter.jacobsen@ekero.se)