

Kinds golfklubb AB

Åstarp Golfklubben 1
51293 SVENLJUNGA

11 april 2024

Diarienummer: SBF-2024-385

Rapport efter livsmedelskontroll

Den 11 april 2024 gjorde vi en förannämld revision på Kinds golfrestaurang. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet.



Följande avvikelser uppmärksammades

1. Övrig livsmedelsinformation

Det saknades skylt om att kunder kan få information om allergener från personalen.



Lagkrav

Livsmedelsföretagare som lämnar uppgift om ämnen/produkter som orsakar allergi eller intolerans först efter förfrågan från konsumenten, ska se till att det framgår tydligt – muntligen eller skriftligen – hur konsumenten kan få tillgång till uppgifterna. Detta kan, till exempel ske genom skylt vid kassa eller på menyn.

Lagstiftning: LIVSFS 2014:4, §10



Uppföljning

Vi kommer att följa upp den här avvikelsen vid nästa ordinarie kontroll.





Följande kontrollerades

- Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter
- Övrig livsmedelsinformation
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Personlig hygien
- Utbildning i hygien och arbetsmetoder
- Bekämpning av skadedjur
- Vattenförsörjning
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- Faroanalys och kritiska styrpunkter



Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av kontrollen var att det var mycket god ordning och rent i lokalerna. Det finns ett egenkontrollprogram som med fördel kan utökas med skriftliga rutiner för skadedjursarbete och allergihantering samt med hantering för korvgrillen.

Vid besöket gjordes följande iakttagelser som kan vara bra att känna till.

- stekos från fritöser kan ha svårt att ventileras ut tillräckligt vid befintlig placering.
- Hyllan under arbetsbänk där kastruller förvaras satt lågt samt att kastruller var vända uppåt. Det kan finnas risk att skräp hamnar i dem vid mathantering och städning.
- Det finns ett hål i golvet i diskrummet. Under nästa ordinarie kontroll kommer det följas upp och bedömas om det anses vara en risk för ansamling av smuts och därmed en anges som en avvikelse mot livsmedelslagstiftningen.

- Det har funnits ett avtal för skadedjursäkring via Anticimex. Detta ska enligt Hanna sägas upp och egna rutiner ska tas fram för att förebygga och upptäcka eventuella skadedjur.
- Det kan vara bra att sätta in en termometer i varje kyl och frys för att enkelt övervaka temperaturer.

Övrig information från kontrollen

Det finns ett ansvar hos alla livsmedelsverksamheter att se till så att alla som jobbar med livsmedel har de kunskaper som krävs för att de livsmedel som serveras eller säljs har hanterats på ett säkert sätt. Det finns mycket information om detta på bland annat livsmedelsverkets webbplats, www.livsmedelsverket.se.

Synpunkter och frågor

Om du har synpunkter på innehållet i rapporten är det bra om du kontaktar oss inom två veckor. Mejla till miljobygg@svenljunga.se eller skriv till Svenljunga kommun, Miljö- och byggenheten, 512 80 Svenljunga. Det är viktigt att kontrollrapportens diarienummer finns med. Hit kan du också vända dig med frågor om innehållet i rapporten.

Publicering på kommunens webbplats

Denna kontrollrapport kommer att publiceras på kommunens webbplats svenljunga.se om två veckor. Om du har lämnat synpunkter kommer även de att publiceras i de fall vi står fast vid vår bedömning.

Information om kontroll och regler

Miljö- och byggenheten 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 och på kommunens webbplats, www.svenljunga.se.

I den offentliga kontrollen granskas ett urval av kontrollområden vilket innebär att vi gör ett antal stickprov på hur väl verksamheten lever upp till livsmedelslagstiftningens krav. Med regelbundna intervall ska oanmälda inspektioner samt föranmälda revisioner genomföras.

Vi (kontrollmyndigheten) kontrollerar efterlevnaden i lagstiftningen med stöd av 11 § livsmedelslagen (2006:804) och 25 § livsmedelsförordningen (2006:813). Kontrollen har skett i enlighet med förordning (EU) 2017/625 och livsmedelslagen.

Kontrollrapporten är inget beslut, men avvikelser som har påpekats vid tidigare kontrolltillfällen och som inte har åtgärdas vid nästa kontroll kan leda till ett så kallat sanktionsbeslut. Ett sanktionsbeslut kan vara ett föreläggande om att du ska göra något eller ett förbud. Ett sådant beslut kan du överklaga om du tycker att det är orimligt eller felaktigt.

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

Avgift

Vi tar ut en avgift för vår kontroll enligt kommunens taxa för offentlig kontroll inom livsmedelslagstiftningen. Ett särskilt beslut om avgift skickas i form av en faktura.

Tiden som avgiften beräknas på omfattar fler arbetsmoment än själva kontrollen på plats i din verksamhet. Det ingår bland annat förberedelser, planering och inläsning efterarbete som genomgång av anteckningar, bedömningar och sammanställning av kontrollrapport, diarieföring och även vissa fall enklare uppföljning.

Närvarande

Från verksamheten deltog [REDACTED] och från tillsynsmyndigheten Oscar Hedén, livsmedelsinspektör.

I tjänsten

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör
0325-184 44
Samhällsbyggnadsförvaltningen