

Diarienummer: MOB-2017-919

Livsmedelskontroll på Kullaberg, 2017-12-08

Miljö- och byggenheten har utfört en förannmäld inspektion av verksamheten Kullaberg. Närvarande från verksamheten var Tobias Frisell, Alex Tidesjö, Martin Larsson, Krister Ribba samt undertecknad för tillsynsmyndigheten.

Vid det här besöket kontrollerades infrastruktur, lokaler och utrustning, råvaror och förpackningsmaterial, säker hantering, lagring och transport, hantering och förvaring av avfall, skadedjursbekämpning, rengöring och desinfektion, temperatur, personlig hygien, HACCP-baserade förfaranden.

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

Omdöme

Helhetsintrycket av kontrollen är att verksamheten har mycket god ordning i lokalen och goda övergripande hygienrutiner för verksamheten samt ett stort engagemang. Ytor för livsmedelsproduktion och disk är tydligt avdelade och köket är i gott skick, ventilation/tak i köket på nedervåning håller på att renoveras.

Avvikelser

Följande avvikelser har noterats

6. 1 Rengöring_och_desinfektion: Köksdelen på övervåning. Ventilationsrör ovanför stekbord visade stor ansamling av fett och bör rengöras. golv under stekbord och bänkar var i behov av rengöring. Städsschemat bör revideras.

Följande iakttagelser har gjorts

11. 1 HACCP-baserade_förfaranden: Faroanalys och EKP bör utvecklas enligt punkterna nedan.

5. 1 Skadedjursbekämpning: Skadedjursbekämpningen utförs i egen regi. En faroanalys och en åtgärdsplan bör finnas med i verksamhetens EKP.

3. 1 Säker_hantering_lagring_och_transport: Verksamhetsutövaren kan inte med säkerhet redogöra för rutiner vid transport och mottagning till tillagningsstället då livsmedelshanteringen är lagd på entreprenad. Denna punkt bör finnas med i verksamhetens EKP (egenkontrollprogram).

8. 2 Temperatur: Vissa livsmedel förvaras i kyl (mjölk mm) samt övriga kylvaror under event. kyl och frystemperatur bör anges i verksamhetens EKP samt lämplig kontrollfrekvens.



Övrigt

En av skärbrädorna gav högt utslag i ATP-mätning vilket ger en indikation på att den bör rengöras ytterligare eller bytas ut. Provtogs även på en kniv med bra resultat.

De kontaktuppgifter som finns i kommunens ärendehanteringssystem är inte uppdaterade, vänligen skicka in uppgifter om kontaktpersoner, telefonnr, e-post och adress.

Åtgärder

Ovanstående avvikelser ska åtgärdas snarast. Uppföljning kommer att ske vid nästa ordinarie kontrolltillfälle.

Vid en bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen som kräver uppföljande inspektion, tas en avgift för extra offentlig kontroll ut. Avgiften är för närvarande 1 280 kronor per handläggningstimme.

Avvikelser som bedöms vara av allvarlig karaktär leder till föreläggande eller förbud samt extra offentlig kontroll. Inga avvikelser av allvarlig karaktär noterades vid besöket.

Information

Under en inspektion i den offentliga kontrollen granskas ett urval av kontrollområden. Kontrollmetoden innebär ett antal stickprov på hur väl verksamheten lever upp till livsmedelslagstiftningens krav. Med regelbundna intervall ska oanmälda inspektioner genomföras.

Kontrollmyndigheten kontrollerar efterlevnaden i lagstiftningen med stöd av 11 § livsmedelslagen (2006:804) och 25 § livsmedelsförordningen (2006:813). Kontrollen har skett i enlighet med förordning (EG) nr 882/2004 och livsmedelslagen.

Kontrollrapporten är inget beslut, men brister som påpekats vid tidigare kontrolltillfällen och som inte har åtgärdats vid nästa kontroll kan leda till ett sanktionsbeslut.

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

Avgift

Kontrollen ingår i den årliga tillsynsavgiften.

Med vänlig hälsning

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör

.....
Miljö- och byggenheten

Telefon 0325-184 44

E-post oscar.heden@svenljunga.se