

Kinds pastorat

Klockaregatan 2
51254 SVENLJUNGA

Diarienummer: SBF-2019-675

Kontrollrapport efter livsmedelskontroll

Den 9 maj 2019 gjorde vi en förannämld inspektion på Svenljunga församlingshem. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet.



Följande kontrollerades

- : Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter
- : Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- : 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
- : Material i kontakt med livsmedel (FCM)
- : Faroanalys och kritiska styrpunkter



Avvikelser

Vid kontrollen uppmärksammades följande avvikelser:

1. Material i kontakt med livsmedel (FCM)



Frysta bullar och wienerbröd förvarades omärkta i plastkassar som inte kunde konstateras vara avsedda för livsmedelsförvaring.



§ **Lagkrav:** Alla föremål som kommer i kontakt med livsmedel ska bestå av sådana material att risken för förorening minimeras.

Lagstiftning: Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel V, punkt 1b

! **Uppföljning:** Under kontrollbesöket angav Simone att avvikelserna ska åtgärdas, Vi kommer att följa upp detta vid nästa ordinarie kontroll.

2. Utbildning i hygien och arbetsmetoder

✗ Kunskaper i mathantering är inte säkerställda.

De personer som tillagar mat kommer från en ideell förening. Verksamheten bedrivs av Svenljunga församlingshem som behöver försäkra sig om att personerna som jobbar med maten har tillräckliga kunskaper i hantering och hygien.

§ **Lagkrav:** Livsmedelsföretagare ska se till att den personal som hanterar livsmedel instrueras och/eller utbildas i livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter.

Lagstiftning: Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel XII, punkt 1

! **Uppföljning:** Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 1 juni för att följa upp att den här avvikelserna blir åtgärdad. För att undvika en extra inspektion, och då även undvika en extra kostnad för detta, **kan ni skicka in en instruktion för de som ska jobba i köken.**

Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av kontrollen är att det var rent och mycket god ordning i lokalerna. Rutiner för städning med mera finns och är väl anpassade för verksamhetens omfattning, Vissa rutiner finns dokumenterade i en egenkontrollpärm. Maten handlas på närliggande livsmedelbutik och transporteras direkt till köken.

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

- : En hel fisk, förpackad i delvis öppen förpackning inköpt i augusti 2017 med oklart användningsområde kasserades vid besöket.
- : Arbetet med att förebygga skadedjur bör säkerställas. Anticimex är anlitat som skadedjursbolag men vad deras uppdrag är i förhållande till livsmedelhanteringen var oklart.
- : Termometern i frysboxen var inte anpassad till frys och kunde inte läsas av korrekt.
- : Ett egenkontrollprogram fanns för verksamheten men det var inte uppdaterat på länge samt att det inte omfattade båda köken.

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

Ni har möjlighet att lämna synpunkter på innehållet i rapporten 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.

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 förämnade 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 (EG) nr 882/2004 och livsmedelslagen.

Kontrollrapporten är inget beslut, men avvikelser som har påpekats vid tidigare kontrolltillfällen och som inte har åtgärdats 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.

Avgifter

Kontrollen ingår i den årliga kontrollavgiften.

Närvarande

Från verksamheten deltog Simone Hoffman och Lena Aaberg och från tillsynsmyndigheten Oscar Hedén, livsmedelsinspektör.

För miljö- och byggenheten

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör

.....
Miljö- och byggenheten
Telefon 0325-184 44
E-post oscar.heden@svenljunga.se