

Hemma på Klev AB

Klevsgatan 1
512 62 Mårdaklev

Diarienummer: SBF-2020-928

Kontrollrapport efter livsmedelskontroll

Den 11 juni 2020 gjorde vi en förannmäld revision på Klevs gästgiveri. Kontrollen gjordes för att ni nyligen har registrerat verksamheten.



Följande kontrollerades

- : Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter
- : Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- : Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- : Allmänna krav på livsmedelssäkerhet
- : 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
- : Allergiinformation i restauranger (operativt mål 8)



Avvikelser

Vid kontrollen uppmärksammades följande avvikelser:

1. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning



Skärbrädorna som fanns i lokalen var mycket slitna vilket försvårar rengöring samt att de var såpass slitna att plastflager lossnar och kan hamna i maten.





Lagkrav: 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 förorening och smitta minimeras.

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



Uppföljning: Under kontrollbesöket angav ■■■■■ att avvikelserna skulle åtgärdas. Vi kommer att följa upp detta vid nästa ordinarie kontroll.



Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket är att det var mycket god ordning lokalerna och att det finns bra rutiner för hantering av livsmedel. Ljud-skrämmor för möss finns utsatta samt ett avtal med skadedjursbolag. Inköpen görs på närmaste stormarknad och varor transporteras i termoboxar vid behov. Kylar och frys höll bra temperatur och ■■■■■ meddelar att ■■■■■ ska lägga in termometrar i dem.

Information om innehåll finns tillgänglig. De bakverk som bakas utan gluten var markerade. ■■■■■ informerar kunderna om att de är bakade i lokaler där det hanteras vetemjöl.

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

- : Det fanns knivar med spruckna trähandtag vilket riskerar att samla matrester som kan bli grogrund för bakterier. Knivarna plockades bort av ■■■■■ under besöket.
- : Listerna i kylrummet var inte täta vilket kan leda till ansamling av fukt om kylen används. Kylrummet används nu som torrförråd.
- : I cafédelan kan det förbyggande arbetet mot skadedjur med fördel utökas.
- : Diskmaskinens var av äldre modell. Det är därför extra viktigt att kontrollera funktionen och att disken blir ren. Disktemperaturer och sköljtemperatur brukar ligga på 60 resp 80 grader.

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 så snart som möjligt. 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 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 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.

Kontroll av rökfria miljöer

Vid besöket kontrollerades efterlevnaden av bestämmelserna om rökning där allmänheten har tillträde enligt Lag (2018:2088) om tobak och liknande produkter.

I er verksamhet innebär detta att;

- Det ska finnas informationsskylt om rökförbud på de platser där förbudet gäller, dvs, vid entréer, i lokaler dit allmänheten har tillträde samt på uteserveringar.
- Rökförbudet ska upprätthållas
- Att det inte får finnas askkoppar på de ställen rökförbudet gäller.



Avvikelser

Vid kontrollen uppmärksammades följande avvikelser:

1. Informationsskylt om rökförbud



Det saknas information om att rökning är förbjuden på området.



Lagkrav: Den som är ansvarig för platsen ska genom skyltning tydligt informera om rökförbudet och vid behov ingripa med information och tillsägelser.

Lagstiftning: 6 kap 9§ Lag (2018:2088) om tobak och liknande produkter



Uppföljning: Under kontrollbesöket angav [REDACTED] att avvikelsen skulle åtgärdas. Vi kommer att följa upp detta vid nästa ordinarie kontroll.

Avgifter

Kontrollen ingår i den årliga kontrollavgiften.

Närvarande

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

.....

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör

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