

Svenljunga Kommun
(Samhällsbyggnadsnämnden, kostenheten)

17 oktober 2025

Diarienummer: IMN-2025-32

Rapport efter livsmedelskontroll

Den 14 oktober 2025 gjorde vi en livsmedelskontroll på er verksamhet Östrabo köket. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet. Kontrollen gjordes i form av ett oanmält kontrollbesök.

Resultat av kontrollen

Vid kontrollen konstaterade vi en eller flera avvikelser från lagstiftningen. Det betyder att alla krav i livsmedelslagstiftningen inte var uppfyllda. Nämnden kan komma att besluta om krav på åtgärder. Observera att resultatet nedan bara gäller det som kontrollerades den här gången. Bedömning av hela verksamheten har inte gjorts.



Kontrollerat utan avvikelser

- Hygien före, under och efter processen
- Personlig hygien
- Bekämpning av skadedjur

Uppföljning av tidigare avvikelser

- Hygien före, under och efter processen - Otillräcklig rengöring



Kontrollerat med avvikelser

1. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

Kvarstående avvikelser sedan tidigare

2. Hygien före, under och efter processen - Otillräcklig rengöring insugsgaller för AC





Avvikelser, lagkrav och uppföljning

Avvikelse 1 Utformning och underhåll av lokaler och utrustning



Underlag för bedömning

Blandarmaskinens ytskikt är mycket slitet. Färgen har skafts bort vilket gör att maskinen inte är tillräckligt lätt att göra ren, det finns även risk att färgflagor hamnar i maten.



Lagkrav

Ytorna i utrymmen där livsmedel hanteras ska vara lätta att rengöra och, när det behövs, desinficera. Det gäller särskilt de ytor som kommer i kontakt med livsmedel. Ytorna ska vara av material som är släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giftfria om inte livsmedelsföretagarna kan visa att andra material är lämpliga.

Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel II, punkt 1f

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



Uppföljning

Uppföljning sker i samråd med kostenheten.

Kvarstående avvikelser sedan tidigare

Avvikelse 2 Hygien före, under och efter processenJ03 – Hygien före, under och efter processen



Underlag för bedömning

Rengöringen var eftersatt på flera ställen i lokalen, det som noterades under kontrollen var främst.

-Insugsgaller till AC placerad över arbetsbänk.



Lagkrav

Livsmedelslokaler ska hållas rena och i gott skick.

Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 1



Uppföljning

Vi kommer att följa upp denna avvikelse vid en extra kontroll efter den 14 november 2025. För att undvika en extra kontroll och en extra avgift för den kan ni lämna in foton som visar att avvikelsen är åtgärdad.

Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av kontrollen var att det var betydligt renare i köket än vid föregående kontroll.

Vid kontrollen noterades följande som kan vara bra att känna till:

- I smutssidan i diskrummet och i grönsaksberedningsrummet har färg på rörledningar flagnat, det fanns även viss påväxt av vad som verkade vara svartmögel i vid rören i diskrummet.
- I varumottagningsutrymmet fanns saker som gjorde det svårt att spola och rengöra golvet, till exempel dunkar med diskmedel och utrustning som inte används. Just vid varumottag med soptunnor utanför är det bra att kunna ha uppsikt över eventuell förekomst av skadedjur, till exempel möss.

Synpunkter och frågor

Om ni tycker att något i rapporten inte stämmer eller att vår bedömning är felaktig är det viktigt att ni meddelar oss inom två veckor. Mejla till miljobygg@svenljunga.se eller skriv till Svenljunga kommun, Miljö- och byggheten, 512 80 Svenljunga. Det är viktigt att kontrollrapportens diarienummer finns med. Hit kan ni också vända er med frågor om innehållet i rapporten.

Publicering på kommunens webbplats

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

Information om kontroll och regler

Syftet med livsmedelskontroll är att säkerställa att livsmedelsföretag följer reglerna i livsmedelslagstiftningen. Information om lagar, regler och branschriktlinjer för hantering av livsmedel finns på Livsmedelsverkets webbplats www.livsmedelsverket.se.

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 ni ska göra något eller ett förbud. Ett sådant beslut kan ni överklaga om ni 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.

Det finns avvikelser som kan kräva uppföljning i form av en extra inspektion och för den kontrollen kommer vi att ta ut en extra avgift.

Information om kommunens avgifter för livsmedelskontroll hittar ni på kommunens webbplats svenljunga.se.

Närvarande

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

I tjänsten

Oscar Hedén
Miljö- och livsmedelsinspektör
0325-184 44