

Svenljunga Kommun
(Samhällsbyggnadsnämnden, kostenheten)

31 oktober 2025

Diarienummer: IMN-2025-33

Rapport efter livsmedelskontroll

Den 29 oktober 2025 gjorde vi en livsmedelskontroll på er verksamhet Kostenheten huvudkontor. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet. Kontrollen gjordes i form av ett förannmält 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

- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Utbildning i hygien och arbetsmetoder
- Bekämpning av skadedjur



Kontrollerat med avvikelser

- Faroanalys och kritiska styrpunkter
3st avvikelser





Avvikelser, lagkrav och uppföljning

Avvikelse 1 Faroanalys och kritiska styrpunkter



Underlag för bedömning

De rutiner som fanns för hantering vid konstaterad förekomst av skadedjur var inte tillräckliga. De saknar tydlig information om hur hantering och bedömning av åtgärder i köken. Rutinen i dagsläget är mer övergripande och fokuserade på fastighetsägarens ansvar.



Lagkrav

Livsmedelsföretagare ska ha rutiner och arbetssätt för säkra livsmedel grundade på de så kallade HACCP-principerna. Den första av dessa principer innebär att man identifierar faror som måste förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå. Man ska också identifiera kritiska styrpunkter där kontroll är nödvändig för att eliminera eller reducera dessa faror.

Förordning (EG) 852/2004, artikel 5, punkt 1 och 2f



Uppföljning 2025-12-05

Under kontrollbesöket angav Isabella och Ann-Marie att skriftliga rutiner ska upprättas.

Vi kommer att följa upp detta efter den 5 december 2025.

Avvikelse 2 Faroanalys och kritiska styrpunkter



Underlag för bedömning

Det saknades tillräckliga rutiner för hur kostenhetens uppföljning av tillagningskökens arbete. Det görs en okulär besiktning av kostchefer när de är på besök ute i köken. Vi anser att det inte är tillräckligt då vi vid livsmedelskontroll noterat att det varit stor skillnad mellan köken, framförallt gällande rengöring.



Lagkrav

Livsmedelsföretagare ska ha rutiner och arbetssätt för säkra livsmedel grundade på de så kallade HACCP-principerna. Den sjätte av dessa principer innebär att man ska verifiera att åtgärderna fungerar effektivt.

Livsmedelsföretagaren ska specificera vilka metoder och arbetssätt som tillämpas för att kunna bedöma om de HACCP-baserade förfarandena fungerar korrekt.

Förordning (EG) 852/2004, artikel 5, punkt 1 och 2a och b



Uppföljning

Under kontrollbesöket angav Isabella och Ann-Marie att de rutiner som finns ska kompletteras.

Vi kommer att följa upp detta efter den 5 december 2025.

Avvikelse 3 **Faroanalys och kritiska styrpunkter**



Underlag för bedömning

Det saknas en tydlig ansvarsfördelning för kontroll och plan för underhåll av lokaler och utrustning i tillagningsköken.



Lagkrav

Livsmedelsföretagare ska ha rutiner och arbetssätt för säkra livsmedel grundade på de så kallade HACCP-principerna. Den första av dessa principer innebär att man identifierar faror som måste förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå.

Förordning (EG) 852/2004, artikel 5, punkt 1 och 2



Uppföljning

Under kontrollbesöket angav Isabella och Ann-Marie att frågan behöver diskuteras och utredas på en högre nivå och återkommer med eventuellt deltagande av livsmedelsinspektör.

Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av kontrollen var att kostenheten har en mycket bra överblick och organisation kring livsmedelssäkerhet. Utbildning av personal sker löpande.

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 kräver uppföljning i form och för den kontrollen kan vi komma att ut en extra avgift.

Närvarande

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

I tjänsten

Oscar Hedén
Miljö- och livsmedelsinspektör
0325-184 44