

Diarienummer: MOB-2018-329

Livsmedelskontroll på Café Moga, 2018-03-19

Miljö- och byggenheten har utfört en oanmäld inspektion av verksamheten Moga Fritid. Närvarande från verksamheten var Monica Söderberg samt Oscar Hedén för tillsynsmyndigheten.

Vid det här besöket kontrollerades: infrastruktur, lokaler och utrustning, råvaror och förpackningsmaterial, säker hantering, lagring och transport, rengöring och desinfektion, temperatur, personlig hygien, HACCP-baserade förfaranden, spårbarhet

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

Omdöme

Helhetsintrycket av kontrollen är att verksamheten har god ordning i lokalen och goda hygienrutiner för verksamheten. Grönsaker som riskerar innehålla jordbakterier förvarades separat från övriga livsmedel. Brister från tidigare besök kontrollerades och kunde konstateras som åtgärdade.

Följande avvikelser har noterats

8. 1 Spårbarhet:

Vissa omförpackade livsmedel i frysen saknade någon form av märkning. Livsmedel som används ska kunna spåras 1 steg bakåt (till leverantören) och bör därför märkas med bäst före-datum eller batch-nummer vid infrysning eller ompackning.

10. 1 Allmänna krav på livsmedelssäkerhet:

De hallon som används till yoghurtbägare med bär kokas inte trots rekommendationer på förpackningen från leverantören. Anledningen till kokningsrekommendationen är att man har påvisat förekomst av Norovirus som orsakar magsjuka. Livsmedelsverket har gått ut med samma rekommendationer som tillverkaren. Man har inte hittat virus i färska hallon så dessa omfattas inte av rekommendationerna.

Följande iakttagelser har gjorts

11.1 Faroanalys och kritiska styrpunkter:

Dokumentationslistor för städning och mätning av kyl- och frys temperaturer kunde inte visas upp p.g.a. att Elisabeth inte var närvarande under inspektionen. Den senaste dokumentationen som återfanns i egenkontrollpärmen var från september 2016 resp. maj



Övrigt

Ett rengöringstest av en skärbräda gjordes med ATP-mätare med godkänt resultat. Skärbrädor bör bytas ut efterhand som de blir slitna och svårdiskade eftersom de riskerar att bli grogrund för bakterier.

Åtgärder

Ovanstående avvikelser ska åtgärdas så snart som möjligt och kommer att följas upp vid nästa ordinarie kontroll om inte skriftlig redovisning har lämnats in till miljö- och byggenheten innan dess, adress miljöbygg@svenljunga.se eller Svenljunga kommun, Miljö- och byggenheten, 512 80 Svenljunga. Glöm inte att uppge anläggningen namn.

Avvikelser som upprepas eller 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 åtgärdas 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.

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.

Med vänlig hälsning

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör

.....
Miljö- och byggenheten

Telefon 0325-184 44

E-post oscar.heden@svenljunga.se