

Judith & Anders HB

Tingsgränd 4
512 50 Svenljunga

Diarienummer: MOB-2018-230

Livsmedelskontroll på Björn Bagares Källare, 2018-02-27

Miljö- och byggenheten har utfört en oanmäld inspektion av verksamheten Björn Bagares Källare. Närvarande från verksamheten var Judith & Anders Bäckström samt Oscar Hedén för tillsynsmyndigheten.

Vid det här besöket kontrollerades: infrastruktur, lokaler och utrustning, råvaror och förpackningsmaterial, säker hantering, lagring och transport, HACCP-baserade förfaranden

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. Temperaturmätning i frys och kyl visade på bra temperaturnivåer. Livsmedel i kylar och frysar förvarades övertäckta och markerade med datum då de tillverkades eller öppnades.

Följande avvikelser har noterats

10. 3 Grundförutsättningar, hygien:

Mögliga hallon förvarades i lilla kylan i bageriavdelningen. Mögel riskerar att bilda toxiner som kan orsaka matförgiftning samt att om ett livsmedel hunnit bli möjligt så kan det antyda en brist i översynen av förvaringsutrymmet.

Följande iakttagelser har gjorts

11. 1 HACCP-baserade förfaranden:

Temperaturlistor var inte ifyllda sedan 2017, delvis pga. semesterfrånvaro. Detta ska återupptas snarast enligt Anders. Med tanke på mängden olika kylskåp är systemet med att dokumentera temperaturerna viktigt.

10. 3 Grundförutsättningar, hygien:

En underhållsplan för kylförvaringsrummet (blå rummet) bör tas fram för att på sikt till fullo uppfylla de krav som ställs på livsmedelslokaler, bl.a. att de ska vara lätta att rengöra, inte avge partiklar och skyddas mot ansamling av smuts. Det primära området för åtgärd bör vara innertaket ovanför kylaggregat. (jämför utrymmet med ett kylskåp)



Åtgärder

Ovanstående avvikelser ska åtgärdas snarast och kommer att följas upp under nästa ordinarie kontroll

Avvikelse 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 åtgärdats 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.

Med vänlig hälsning

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör

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