

Kinds Golf AB

Strömsfors Åstarp 1
51293 SVENLJUNGA

2 maj 2025

Diarienummer: SBF-2025-509

Rapport efter livsmedelskontroll

Den 28 april gjorde vi en livsmedelskontroll på er verksamhet Kinds golfrestaurang. 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. Observera att resultatet nedan bara gäller det som kontrollerades den här gången. Bedömning av hela verksamheten har inte gjorts.



Kontrollerat utan avvikelser

- Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier

Uppföljning av tidigare avvikelser

- Skylt om att kunder kan få information om allergener.



Kontrollerat med avvikelser

1. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
2. Hygien före, under och efter processen
3. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning





Avvikelser, lagkrav och uppföljning

Avvikelse 1 Utformning och underhåll av lokaler och utrustning



Underlag för bedömning

Det finns ett hål i golvet i diskrummet (en gammal rördragning). I hålets amlas skräp och fukt vilket leder till mikrobiell tillväxt.



Lagkrav

Ytorna i utrymmen där livsmedel hanteras ska vara lätta att rengöra och, när det behövs, desinficera.

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



Uppföljning 2025-08-01

Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 1 augusti 2025 för att följa upp att den här avvikelsen blir åtgärdad. .

Avvikelse 2 Hygien före, under och efter processen



Underlag för bedömning

Diskmaskinen var inte tillräckligt rengjord. Det fanns beläggningar av smuts samt vad som verkade vara rödmögel.



Lagkrav

Livsmedelslokaler ska hållas rena och i gott skick.

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



Uppföljning 2025-08-25

Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 1 augusti 2025 för att följa upp att den här avvikelsen blir åtgärdad.

Avvikelse 3 Utformning och underhåll av lokaler och utrustning



Underlag för bedömning

Hyllan med kastruller under arbetsbänk sitter på ett sådant sätt att det finns risk för kontaminering vid hantering av livsmedel på arbetsbänk samt risk för kontaminering vid golvrengöring. Kastruller och bunkar var vid besöket inte vända upp och ner.



Lagkrav

Lokalernas utformning och konstruktion vara sådana att luftburen kontaminering undviks samt erbjuda adekvata arbetsutrymmen för att alla steg som ingår i verksamheten skall kunna genomföras på ett hygieniskt sätt.

Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 2a



Uppföljning 2025-08-01

Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 1 augusti 2025 för att följa upp att den här avvikelserna blir åtgärdad.

Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av kontrollen var att XXX

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

- Bakplåtunderlag av gummi var fuktiga vid besöket. Det kan vara bra att inte lägga ihop dem innan de torkats helt.
- Grillvantar kan med fördel tvättas och bytas oftare. Emilia uppgav att de ska bytas ut mot vantar i gummi.
- Städutrustning kan med fördel hängas upp på vägg så att de torkar lättare.

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 byggenheten, 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 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, livsmedelsinspektör.

I tjänsten

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör
0325-184 44