SVENLJUNGA KOMMUN

Apelkvistens Bostäder AB
[redacted]
boenkeltvastra@gmail.com

14 maj 2025

Diarienummer: SBF-2025-543

Rapport efter livsmedelskontroll

Den 13 maj 2025 gjorde vi en livsmedelskontroll på er verksamhet Apelkvistens Wärdshus och Logi. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet Kontrollen gjordes i form av ett föranmält kontrollbesök.

Resultat av kontrollen

Vid kontrollen konstaterade vi en eller flera avvikelser från lagstiftningen. Det betyder att alla krav i livsmedelslagstiftningen inte var uppfyllda.

Kontrollerat utan avvikelser

- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

Kontrollerat med avvikelser

1. Bekämpning av skadedjur
2. Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
3. Hygien före, under och efter processen

Avvikelser, lagkrav och uppföljning

Avvikelse 1 Bekämpning av skadedjur

Underlag för bedömning

Under kontrollen Upptäcktes musspillning i flera delar av köket, i skåp där det förvarades engångsmaterial, bakom kylskåp under kassadisk, under förvaringshylla bredvid grönsaksskyl och bakom den vita spisen. Rengöring var eftersatt på flera

delar av golven och framför allt under och bakom möbler och utrustning. Det förekom golvförvaring på flera ställen vilket gör det svårare att upptäcka förekomst av skadedjur.
Vår bedömning är att livsmedel som hanteras i lokalerna därmed inte kan anses säkra för människors hälsa.

Lagkrav

Lämpliga arbetssätt ska finnas för att bekämpa skadedjur. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 4 och Förordning (EG) 852/2004: bilaga II, kapitel I, punkt 2. Lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek ska göra det möjligt att bekämpa skadedjur på ett bra sätt.

Uppföljning 2025-05-14

Samhällsbyggnadsnämned tog beslut med omedelbar verkan att förbjuda verksamheten att lämna ut livsmedel till dess att tillräckliga åtgärder vidtgaits. Uppföljning har bestämts i samråd med verksamhetsutövaren till den 14 maj kl 12,00.

Avvikelse 2 Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier

Underlag för bedömning

Livsmedel förvarades i temperaturer där sjukdomsframkallande mikroorganismer kunde växa och där det fanns risk att livsmedels kvalitet inte kunde säkerställas.
Innertemperatur på gräddfil i "Carlsbergskylen" var 8,6 grader och termometern i kylen visade på 10 grader.
Innertemperatur på margarin i mittenkylen bredvid Carlsbersgkylen var 13,4 grader, Display på kylen visade 12 grader.
Yttemperatur på livsmedel i frys uppmättes till -9 grader. Frysen var vid besökt avstängd. Orsaken var att en fläkt lät för mycket.

Lagkrav

Livsmedel, i vilka sjukdomsframkallande mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas, får inte förvaras i temperaturer som kan innebära hälsofara. Detta gäller såväl råvaror som halvfabrikat och färdiga produkter. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 5

Rekommenderad temperatur för förvaring finns angiven på respektive produkt. Kylda produkter brukar ha en rekommendera förvaringstemperatur på 4-8 grader och frysta livsmedel på -18 grader.

Uppföljning 2025-05-20

Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 20 maj för att följa upp att den här avvikelsen blir åtgärdad.

Avvikelse 3 Hygien före, under och efter processen

Underlag för bedömning
Det var otillräckligt rengjort på flera ställen i lokalerna. På golv under och bakom hyllor och kylar.
Det satt löst skräp runt och inuti aircontidion/luftvärmepump som riskerar att hamna i mat och utrustning.
Diskmaskinen var inte tillräckligt rengjord på sidorna av luckan.

Lagkrav
Livsmedelslokaler ska hållas rena och i gott skick. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 1

Uppföljning 2025-05-20
Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 20 maj för att följa upp att den här avvikelsen blir åtgärdad.

Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av kontrollen var att det rutiner för säker livsmedelshantering kan utvecklas samt även intern kontroll av att rutinerna fungerar. Nästkommande ordinarie livsmedelskontroll kommer att fokusera på rutiner och tillräckliga kunskaper för säker livsmedelshantering.
På livsmedelsverkets hemsida finns mycket och bra information
Länk: Starta livsmedelsföretag

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

- Städredskap, borstar, moppar, svampar, och rengöringskemikalier förvarades på golv och på flera ställen i köket. Det kan vara bra att det förvaras på en för ändamålet avsedd plats i lokalen för att minimera risk för kemikaliespill och för att lokalen ska bli mer lättstädad.
- Det fanns inget tydligt flöde för ren och smutsig disk. Lokalernas utformning kan göra det svårt att särskilja hanteringen men vår bedömning är det finns möjlighet att utveckla det ytterligare. Vid besöket stod ren disk på arbetsbänk där det även tillreddes sallad.

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] från Apelkvistens Bostäder AB och från tillsynsmyndigheten Oscar Hedén, livsmedelsinspektör.

I tjänsten

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör
0325-184 44