

Svenljunga Kommun
(Samhällsbyggnadsnämnden)

26 april 2023

Diarienummer: IMN-2023-28

Rapport efter livsmedelskontroll

Den 25 april 2023 gjorde vi en oanmäld inspektion på Landboskolans Kök. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet. Vi följde även upp de punkter som hade en avvikelse vid förra kontrollen.



Följande avvikelser uppmärksammades

1. Faroanalys och kritiska styrpunkter

Kvarstår delvis från föregående kontroll

Vissa av checklistorna som är framtagna för verksamhetens egenkontroll var inte ifyllda sedan flera månader tillbaka. Det fanns även oklarheter till var och hur verksamhetens egenkontrollprogram finns i sin helhet och vilka områden som gäller för det specifika köket.



Lagkrav

Livsmedelsföretagare skall inrätta, genomföra och upprätthålla ett eller flera permanenta förfaranden, grundade på HACCP-principerna.

Lagstiftning: Förordning (EG) 852/2004, artikel 5, punkt 1



! Uppföljning

Under kontrollbesöket angav Christina att hon inte blivit informerad fullt ut om egenkontroll och listor.

Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 17 maj för att följa upp att den här avvikelserna blir åtgärdad. För att undvika en extra inspektion, och då även undvika en extra kostnad för detta, kan du skicka in en redogörelse för hur egenkontrollen kommer att implementeras i verksamheten. Gör i så fall detta före den 17 maj.

2. Personlig hygien

Handskar användes inte vid alla arbetsmoment trots att personal hade sår och 2st plåster på ena handen.

§ Lagkrav

Personer som har sår på delar av kroppen som direkt eller indirekt kan komma i kontakt med livsmedel får inte tillåtas hantera livsmedel på ett sådant sätt att det finns risk för smitta.

Lagstiftning: Förordning(EG) 852/2004, bilaga II, kapitel VIII

! Uppföljning

Vi kommer att följa upp den här avvikelserna vid nästa ordinarie kontroll.

3. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

Kvarstår från föregående kontroll

Den lackerade träskivan på den vita rullvagnen var trasig och svår att rengöra

§ Lagkrav

Ytor (även ytor på utrustning) i utrymmen där livsmedel hanteras och särskilt de ytor som kommer i kontakt med livsmedel skall hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giftfria material (Christina uppger att vagnen inte ska användas.

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

Uppföljning

Under kontrollbesöket angav Christina att vagnen inte skulle användas mer.

Vi kommer att följa upp den här avvikelser vid nästa ordinarie kontroll.

Följande kontrollerades

- Allmänna krav på livsmedelssäkerhet
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Personlig hygien
- Bekämpning av skadedjur
- Faroanalys och kritiska styrpunkter

Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av kontrollen var att det var överlag var rent och god ordning.

Vid besöket gjordes följande iakttagelser som kan vara bra att känna till.

- 2st tygsäckar med ris förvarades direkt på golvet i torrfforråd vilket kan riskera att smuts från golvet flyttas till arbetsbänkar.
- Hyllan under bänken för smutsdisk är rostig och kan därmed vara svår att rengöra. Då hyllan inte används till förvaring av utrustning eller livsmedel meddelas ingen avvikelse om det i dagsläget.
- Det var mycket kondens ovanför ugnen. kondensen samlas i den inramade flätkåpan och rinner till viss del till ett av hörnen där det droppar ur. Det är inte direkt ovanför arbetsbänk men det kan vara bra att se över kåpan inramning och funktion samt utsugets eller ugnens placering.
- Spolarmarna i diskmaskinen var i behov av ytterligare rengöring.

Övrig information från kontrollen

Det finns ett ansvar hos alla livsmedelsverksamheter att se till så att alla som jobbar med livsmedel har de kunskaper som krävs för att de livsmedel som serveras eller säljs har hanterats på ett säkert sätt. Det finns mycket information om detta på bland annat livsmedelsverkets webbplats, www.livsmedelsverket.se.

Synpunkter och frågor

Om du har synpunkter på innehållet i rapporten är det bra om du kontaktar 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 du också vända dig med frågor om innehållet i rapporten.

Publicering på kommunens webbplats

Denna kontrollrapport kommer att publiceras på kommunens webbplats svenljunga.se om två veckor. Om du har lämnat synpunkter kommer även de att publiceras i de fall vi står fast vid vår bedömning.

Information om kontroll och regler

Miljö- och byggenheten kontrollerar att företag följer livsmedelslagstiftningen. Innehållet i kontrollrapporten återger endast resultatet av det som kontrollerats. Det är inte en bedömning av hela verksamheten. Information om lagar, regler och branschriktlinjer för hantering av livsmedel finns på webbplatsen www.livsmedelsverket.se och på kommunens webbplats, www.svenljunga.se.

I den offentliga kontrollen granskas ett urval av kontrollområden vilket innebär att vi gör ett antal stickprov på hur väl verksamheten lever upp till livsmedelslagstiftningens krav. Med regelbundna intervall ska oanmälda inspektioner samt föranmälda revisioner genomföras.

Vi (kontrollmyndigheten) kontrollerar efterlevnaden i lagstiftningen med stöd av 11 § livsmedelslagen (2006:804) och 25 § livsmedelsförordningen (2006:813). Kontrollen har skett i enlighet med förordning (EU) 2017/625 och livsmedelslagen.

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 du ska göra något eller ett förbud. Ett sådant beslut kan du överklaga om du tycker att det är orimligt eller felaktigt.

Om verksamheten upphör eller byter ägare ska anmälan om detta göras omedelbart till miljö- och byggenheten.

Avgift

Från och med den 1 januari 2023 tas avgift ut i efterhand för utförd kontroll, till skillnad från tidigare då hela summan fakturerades i början av året.

Ni kommer att debiteras 5520 kronor, faktura skickas separat.

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 kan kräva uppföljning i form av en extra inspektion och för den kontrollen tar vi ut en extra avgift som för närvarande är 1380 kronor per timme. Avgiften tas ut i efterhand.

Närvarande

Från verksamheten deltog [REDACTED] från tillsynsmyndigheten Oscar Hedén, livsmedelsinspektör.

I tjänsten

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör
0325-184 44
Miljö- och byggenheten