

Namaste Indisk restaurang AB
Jithin0507@gmail.com

8 september 2023

Diarienummer: SBF-2023-968

Rapport efter livsmedelskontroll

Den 7 september 2023 gjorde vi en förannmäld revision på Namaste Sweden Indisk restaurang. Kontrollen gjordes för att ni nyligen har registrerat verksamheten.



Följande avvikelser uppmärksammades

1. Faroanalys och kritiska styrpunkter

Det saknades moment för mottagningskontroll av temperatur vid varuleverans.



Lagkrav

Livsmedelsföretagare ska ha rutiner och arbets sätt för säkra livsmedel grundade på de så kallade HACCP-principerna. Den första av dessa principer innebär att man identifierar faror som måste förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå. Man ska också identifiera kritiska styrpunkter där kontroll är nödvändig för att eliminera eller reducera dessa faror.

Lagstiftning:

Förordning (EG) 852/2004, artikel 5, punkt 1 och 2 a och b



Uppföljning

Under kontrollbesöket angav Jithin att avvikelsen skulle åtgärdas snarast

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



2. Hygien före, under och efter processen

Kontaktytor, framför allt på dörrar och lysknappar var otillräckligt rengjorda. Det fanns ingrodd smuts på flera ställen.

Lagkrav

Livsmedelslokaler ska hållas rena och i gott skick

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

Uppföljning

Under kontrollbesöket angav Jithin att avvikelsen skulle åtgärdas snarast.

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

Följande kontrollerades

- Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter
- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Personlig hygien
- Utbildning i hygien och arbetsmetoder
- Bekämpning av skadedjur
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- Faroanalys och kritiska styrpunkter

Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av kontrollen var att det var att det var mycket god ordning i

lokalerna

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

- Fog vid pizzabänk var kan vara i behov av att bytas ut, den har sedan en tid tillbaka börjat släppa vilket kan leda till att smuts, matrester och fukt hamnar i håligheter. Även fog bakom vattenkran vid diskho var i behov av översyn då det fanns viss förekomst av vad som verkade vara svartmögel.
- Den rostfria bänken inne i köket var mycket repig. Det är viktigt att den rengörs noggrant så att smuts och bakterier eller andra inte hamnar i springorna.
- En wokpanna var placerad på golvet, det kan vara bra att flytta upp den högre för att undvika att smuts och annat hamnar i den.
- Det kan vara bra att kontrollera vilket skalskydd fastighetsägaren har för att motverka skadedjur. till exempel möss.
- Vid besöket kunde inte temperatur mätas i kyllådorna där ost och pizzadeg förvarades. Det finns misstanke om att temperaturen i dem var för hög. dvs. över 8 grader, Det kan vara bra att ha termometer i dem.

Rökfria miljöer

Vid besöket kontrollerades efterlevnaden av bestämmelserna om rökning där allmänheten har tillträde enligt Lag (2018:2088) om tobak och liknande produkter.

I er verksamhet innebär detta att;




- Det ska finnas informationsskylt om rökförbud på de platser där förbudet gäller, det vill säga vid entréer, i lokaler dit allmänheten har tillträde samt på uteserveringar.
- Rökförbudet ska upprätthållas
- Att det inte får finnas askkoppar på de ställen rökförbudet gäller.



Avvikelser

Vid kontrollen uppmärksammades följande avvikelser:

1. Informationsskylt om rökförbud

-  Det saknas information om att rökning är förbjuden vid entrén och på uteserveringern.
-  **Lagkrav:** Den som är ansvarig för platsen ska genom skyltning tydligt informera om rökförbudet och vid behov ingripa med information och tillsägelser.
Lagstiftning: 6 kap 9§ Lag (2018:2088) om tobak och liknande produkter
-  **Uppföljning:** Under kontrollbesöket angav Jithin att avvikelsen skulle åtgärdas Vi kommer att följa upp detta vid nästa ordinarie kontroll.

Provtagning

Provtagning med ATP-mätare utfördes på rengjorda ytor och på utrustning i produktionslokalen för att kunna få en uppfattning om hur mycket smuts eller matrester som eventuellt finns kvar på respektive yta. Det är ett sätt att verifiera om rengöringsrutiner fungerar som de ska.

Provtagningsutrustning och kalibrering av instrument tillhandahålls av ScanDiagnostics.

Resultat anges i RLU och visas på ATP-mätarens display direkt under kontrollbesöket. Resultaten delas in enligt följande.

Bra rengöring: max 15

Bristfällig rengöring: 15-30

Otillräcklig rengöring: 31 eller mer.

Resultat

Rostfri arbetsbänk: 522

Vit porslinskål: 1

Resultatet indikerar otillräcklig rengöring på vissa områden.

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 föransmällda 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

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.

Närvarande

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

I tjänsten

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör
0325-184 44
Samhällsbyggnadsförvaltningen