

Centrumlivs I Svenljunga AB

Box 135  
512 23 Svenljunga

7 juli 2023

Diarienummer: SBF-2023-801

## Rapport efter livsmedelskontroll

Den 28 juni 2023 gjorde vi en oanmäld inspektion på ICA Kvantum Svenljunga. 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. Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation

Vid kontrollen genomfördes 5 stickprover på färdigrätter som tillverkats och märkts i eget kök. Det som kontrollerades var att det fanns följande uppgifter: Livsmedelsbeteckning, ingrediensförteckning, datum för minsta hållbarhet eller sista förbrukningsdag, namn på eller firmanamn för och adress till det livsmedelsföretag som avses i art 8.1.

Kontroll gjordes även på att ingrediensförteckningen stämmer överens med ingående ingrediensers ingrediensförteckning. På detta togs 4 stickprover. Ett stickprov, pannbiff med potatismos var korrekt i märkningen utifrån de stickprov vi tog. Ett av dessa stickprover, Grekisk kycklinggryta har man persiljan på fel ställe om man ska ha det i fallande ordning. Resterande 2 hade fler än 1 fel, Skagenröran har i sin ingrediensförteckning med Orgonräka och surimi som inte finns med i produkten.

Man här även en annan majonnäs än den som står med i förteckningen vilket gör att man har missat 3 ingredienser E 412, E160c och E202. E 202 finns med längre



ner i ingrediensförteckningen men är på fel plats i den fallande ordningen. Man här även med 7 ingredienser som inte finns i majonnäsens märkning, vatten, salt, ättika (på majonnäsens förteckning står det vinättika och ättiksprit), Socker, peppar, E330 och E 296.

När vi kollade på havstången så visade det sig att ingredienserna inte stämde på denna heller, man har i ingrediensförteckningen på sin produkt skrivit att det är havstång men på tångkaviarens förpackning står det att det är havstångextrakt. Man har heller inte skrivit ut vilka kryddor som ingår, man har bara skrivit kryddor istället för extrakt av cayenne, peppar, gurkmeja, lagerblad och purjolök. Man saknar även aromer (dill, dragon) man har fel färgämne, man har på sin etikett skrivit med E120 men det ska vara E160 c och 160 a. Man har heller inte fått med E 330, e 415 eller E211.

Återkommande för alla stickproven är att man har fler ingredienser med i förteckningen än vad det är i produkten. Det man kan se är att det finns bättre fungerande rutiner för märkningen av varma rätter från köket än kallskänkan där de hanterar de kalla produkterna.

Man behöver upprätta en rutin för märkning där man även tar fram ett fungerande arbetssätt för att verifiera att man har rätt märkning på sina produkter. Arbetssättet behöver även se till att man har kontroll på att märkningen uppdateras när märkningen på ingående ingredienser uppdateras.

## § Lagkrav

Den livsmedelsföretagare som är ansvarig för livsmedelsinformationen ska säkerställa att informationen finns tillgänglig och är korrekt i enlighet med tillämplig lagstiftning om livsmedelsinformation och krav i tillämpliga nationella bestämmelser.

**Lagstiftning:** Förordning (EG) 1169/2011, avsnitt 1, artikel 8, punkt 2

## Uppföljning

Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 14 augusti 2023 för att följa upp avvikelserna.

Den här avvikelsen är så pass allvarlig att vi kommer att förelägga dig att åtgärda bristerna. Ett föreläggande är ett beslut som du kan överklaga om du inte tycker att det är rimligt. Om du redan nu har synpunkter på detta vill vi att du kontaktar oss inom två veckor. Om ett föreläggande inte följs kan vi som nästa steg komma att förelägga med vite eller besluta om ett förbud.



## Följande kontrollerades

- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Utbildning i hygien och arbetsmetoder
- Bekämpning av skadedjur



## Ytterligare upplysningar

Vid kontrollen kunde vi se att det fanns en port som var otät vilket gör att skadedjur kan ta sig in, vi kunde inte se att det var några skadedjur som redan hade tagit sig in men detta behöver åtgärdas för att minska risken för skadedjur.

## 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](http://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](mailto: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](http://www.livsmedelsverket.se) och på kommunens webbplats, [www.svenljunga.se](http://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 förämnade 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

Det finns avvikelser som kräver uppföljning i form av en extra inspektion och för den kontrollen kommer vi att ta ut en extra avgift.

## Närvarande

Från verksamheten deltog [REDACTED] från tillsynsmyndigheten Zabina Järpfjord, livsmedelsinspektör.

---

**I tjänsten**

Zabina Järpfjord  
Livsmedelsinspektör

Samhällsbyggnadsförvaltningen