

Villa Strömsfors AB
Box 200
52325 Ulricehamn

17 februari 2023

Diarienummer: SBF-2023-219

Rapport efter livsmedelskontroll

Den 10 februari 2023 gjorde vi en oanmäld inspektion på Villa Strömsfors. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet.



Följande avvikelser uppmärksammades

1. Hygien före, under och efter processen

Det var otillräckligt rengjort i diskrummet. det gäller framförallt diskho, arbetsbänk rensidan och golv.



Lagkrav

Livsmedelslokaler ska hållas rena och i gott skick.

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



Uppföljning

Efter besöket uppgav Carin att rengöring var utförd. Vi kommer att följa upp detta under nästa ordinarie kontroll.



Följande kontrollerades

- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation



- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Faroanalys och kritiska styrpunkter



Ytterligare upplysningar

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

Vid besöket gjordes följande iakttagelser:

- Det fanns mycket is/frost i frysskåpet i köket, detta kan leda till att temperatur inte regleras samt att det försvårar rengöring. Josefin uppgav att frysen är på väg att bytas ut.
- Rengöring kan med fördel förbättras kring handtag på alla kylar och frysar. Vid besöket hade ingen omfattande matlagning ägt rum under dagen vilket antydde att handtagen inte var rengjorda sedan föregående arbetsdag. Även listen till kylan hade viss påbyggnad av vad som verkade vara svartmögel. Efter besök har Carin meddelat att rengöring är utförd.
- Det finns en faroanalys och skriftliga rutiner för verksamheten som skapades när verksamheten startade. Vid besöket fanns en viss osäkerhet om hur man ser till att köket är tillräckligt rengjort efter det att det hyrts ut till gäster. Carin meddelar efter besöket att rutiner för egenkontroll ska ses över. Vi kan komma att titta närmare på dessa vid nästa ordinarie kontroll.

Kontroll av 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.

Inga avvikelser kunde konstateras.

Provtagning med tryckplattor

Utförda på rengjord utrustning för att kunna få en uppfattning om hur mycket bakterier som förekommer på respektive yta. Det är ett sätt att verifiera om rengöringsrutiner fungerar som de ska.

Resultat baseras på antal "prickar" dvs. bakterier som visar sig efter att tryckplattorna har fått stå i värmeskåp ca 37 grader i 48 timmar. Resultaten delas in enligt följande.

Bra rengöring: max 19 prickar

Bristfällig rengöring: 19-57 prickar

Otillräcklig rengöring: 58 prickar eller mer.

Resultat

Kockkniv: 0 prickar

Skärbräda: 2 prickar

Resultatet indikerar tillräcklig rengöring

Prov och instruktioner för provtagning har beställts från Eurofins.se. Odling har skett i eget värmeskåp.

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.

Närvarande

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

I tjänsten

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör
Samhällsbyggnadsförvaltningen