

Wissam Halawy (Pizzeria Dallas)
wissam_safaa@yahoo.com

21 februari 2023

Diarienummer: SBF-2023-226

Rapport efter livsmedelskontroll

Den 16 februari 2023 gjorde vi en oanmäld inspektion på Pizzeria Dallas. 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. Hygien före, under och efter processen

Det var otillräckligt rengjort på flera ställen i lokalerna.

De områden som särskilt uppmärksammades vid kontrollen var:

- Lock till kylbänken med färdigskurna grönsaker
- Golvytor framförallt vid kanter mellan golv och väg på flera ställen.
- Stol i rivningsrummet.
- På utrustning såsom rund förvaringskorg, stor plastback



Lagkrav

Livsmedelslokaler ska hållas rena och i gott skick .

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



! Uppföljning

Under kontrollbesöket angav Jacob att rengöringen på nämnda områden skulle utföras så snart som möjligt. Efter kontrollen har Wissam meddelat att alla avvikelser ska åtgärdas inom ett några dagar. Vi kommer att göra ett uppföljande besök den 28 mars för att kontrollera detta.

Den här avvikelserna är även så pass återkommande att vi kommer att förelägga dig vid vite att kontinuerligt hålla lokaler och utrustning tillräckligt rena. Detta kommunicerades även i ett separat e-postmeddelande dagen efter kontrollen.

Ett föreläggande är ett separat beslut som du kan överklaga om du inte tycker att det är rimligt. Om ett föreläggande inte följs kan vi som nästa steg komma att ansöka om att döma ut vite samt besluta om ett förbud att hantera livsmedel.

2. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

- Lister till kylskåpsdörrar under pizzabänken och till kyllådor var trasiga och kunde inte rengöras tillräckligt. Denna avvikelse kvarstår sedan föregående kontroll.
- Lock till kylbänken med färdigskurna grönsaker var lagat med tejp där matrester kunde ansamlas och bli grogrund för bakterier.
- Ett durkslag hade mycket lösa plastbitar som vid användning riskerade att hamna i maten.
- Sopborste och sopskyffel såg ut att vara av äldre modell och såpass slitna och smutsiga att de bedöms olämplig att användas i livsmedelslokaler på grund av risk för kontaminering.
- Diskbackarna var slitna och missfärgade och därmed svåra att hålla rena eller bedöma om de var rena.

§ Lagkrav

Lokalernas utformning och konstruktion ska möjliggöra adekvat underhåll, rengöring och/eller desinficering.

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

Lagstiftning: Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel II, punkt 1f och punkt 2.

Uppföljning

Efter kontrollbesöket angav Wissam att det var svårt att få tag i lister som passar till dörrarna men att han skulle söka vidare och åtgärda problemet.

Avvikelsena i punkt 2 kommer att följas upp i dialog med verksamheten.

Om avvikelsen inte är åtgärdad efter den 13 april 2023 kan vi som nästa steg komma att ta beslut om föreläggande eller förbud.

Följande kontrollerades

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

Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av kontrollen var att det var verksamheten i stor utsträckning har bra rutiner för hantering av livsmedel. Verksamheten har dock återkommande brister när det gäller rengöring av lokaler inklusive utrustning.

Vid besöket gjordes en rengöringskontroll med ATP-mätare på ett durkslag för att verifiera renlighet. Värden mellan 0-30 är godkänt resultat. Värdet som uppmättes var 1141 vilket kan antyda otillräcklig 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 6700 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 även avvikelser som kräver 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] och från tillsynsmyndigheten Oscar Hedén, livsmedelsinspektör.

I tjänsten

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör
Samhällsbyggnadsförvaltningen