

Semaan Food AB
Torggatan 5
51250 SVENLJUNGA

25 juni 2025

Diarienummer: SBF-2025-687

Rapport efter livsmedelskontroll

Den 24 juni 2025gjorde vi en livsmedelskontroll på er verksamhet Torgkiosken. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet. Kontrollen gjordes i form av ett oanmält kontrollbesök.

Resultat av kontrollen

Vid kontrollen konstaterade vi en eller flera avvikelser från lagstiftningen.



Kontrollerat utan avvikelser

- Faroanalys och kritiska styrpunkter
- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Personlig hygien
- Vattenförsörjning



Kontrollerat med avvikelser

1. Hygien före, under och efter processen





Avvikelser, lagkrav och uppföljning

Avvikelse 1 Hygien före, under och efter processen



Underlag för bedömning

Det var otillräckligt rengjort på delar av frysboxar samt kniv och skärbräda.



Lagkrav

Livsmedelslokaler ska hållas rena och i gott skick och alla föremål som kommer i kontakt med livsmedel ska rengöras effektivt och desinficeras när det är nödvändigt. Rengöring och desinficering ska ske tillräckligt ofta för att förhindra risk för förorening och smitta.

Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel V, punkt 1a och. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 1



Uppföljning 2025-06-25

Dagen efter kontrollen visade Dani att avvikelserna var åtgärdade. Vi kommer inte att följa upp detta ytterligare.

Ytterligare upplysningar

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

Det fanns bra rutiner för kontroll av livsmedelssäkerhet och information.

Vi kontrollerade även rökfria miljöer och inga avvikelser kunde konstateras.

Provtagning

Provtagning med ATP-mätare utfördes på rengjord utrustning 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.

De gränsvärden som rekommenderas för direkta kontaktytor, s.k. A-ytor är följande

Godkänd ≤ 15 RLU

Godkänd med anmärkning = 16-30 RLU

Ej godkänd > 30 RLU

Resultat

Knivblad: 332

Skärbräda: 176

Rostfri kantin: 0

Resultatet indikerar otillräcklig rengöring på vissa områden.

Synpunkter och frågor

Om ni tycker att något i rapporten inte stämmer eller att vår bedömning är felaktig är det viktigt att ni meddelar 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 ni också vända er med frågor om innehållet i rapporten.

Publicering på kommunens webbplats

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

Information om kontroll och regler

Syftet med livsmedelskontroll är att säkerställa att livsmedelsföretag följer reglerna i livsmedelslagstiftningen. Information om lagar, regler och branschriktlinjer för hantering av livsmedel finns på Livsmedelsverkets webbplats www.livsmedelsverket.se.

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 ni ska göra något eller ett förbud. Ett sådant beslut kan ni överklaga om ni 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.

Information om kommunens avgifter för livsmedelskontroll hittar ni på kommunens webbplats svenljunga.se.

Närvarande

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

I tjänsten

Oscar Hedén
Miljö- och livsmedelsinspektör
0325-184 44