

Ekfood AB  
ekfoodab@gmail.com

15 december 2022

Diarienummer: SBF-2022-1442

## Rapport efter livsmedelskontroll

Den 2022-12-13 gjorde vi en föranmäld inspektion på Kinds Golfrestaurang . Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet.



### Följande avvikelser uppmärksammades

#### 1. Faroanalys och kritiska styrpunkter

På grund av ändringar i verksamheten arbetade man inte efter HACCP-principerna i tillräcklig omfattning.



#### Lagkrav

Livsmedelsföretagare skall inrätta, genomföra och upprätthålla ett eller flera permanenta förfaranden, grundade på HACCP-principerna.

**Lagstiftning:** Förordning (EG) 852/2004, artikel 5



#### Uppföljning

Under kontrollbesöket angav Kenneth att avvikelsen skulle åtgärdas så snart som möjligt och att de rutiner som funnits sedan tidigare skulle gås igenom. Ny personal ska anställas inför säsongen 2023 som kommer att ha ett större ansvar för egenkontroll. Vi kommer att följa upp detta vid nästa ordinarie kontroll som kommer att vara i form av en revision. Vi planerar att i samråd med verksamheten utföra revisionen runt april Maj 2023.

---



## 2. Hygien före, under och efter processen

Det var otillräckligt rengjort på flera ställen i lokalen. Det som noterades vid besöket var bland annat:

- I kastrullerna som var placerade under spisen.
- Lister och handtag till kylörrar under arbetsbänk.
- I botten på 2 av kylskåpen, där även livsmedelsförpackningar förvarades.
- \*På handtag, lysknappar, microvågsugn och andra ställen där personal tar med händerna.
- \*På golv och under arbetsbänk med kyl.
- \*På golv och hyllor i torrförråd.
- \*I varuhissen.



### Lagkrav

Livsmedelslokaler ska hållas rena och i gott skick.

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



### Uppföljning

Under kontrollbesöket angav Kenneth att rengöring kommer att startas direkt och grovrengöring kommer ske succesivt under januari.

Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 13 januari för att följa upp att den här avvikelserna blir åtgärdad.

---

## 3. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

Lister till kylskåpsdörrar under arbetsbänk var trasiga och kunde därmed inte rengöras tillräckligt.

## Lagkrav

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

**Lagstiftning:** Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 2a

## Uppföljning

Under kontrollbesöket angav Kenneth att avvikelsen skulle åtgärdas snarast genom att listerna skulle tas bort och att kylan istället skulle användas som förvaringsskåp.

Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 13 januari för att följa upp att den här avvikelsen blir åtgärdad.

---

## Följande kontrollerades

- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Allmänna krav på livsmedelssäkerhet
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Bekämpning av skadedjur
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- Faroanalys och kritiska styrpunkter

---

## Ytterligare upplysningar

Vid besöket gjordes även följande iakttagelser:

- Under flera av arbetsbänkarna var ren utrustning placerad såsom kantiner och bunkar. Det finns stor risk att matrester och annat skräp hamnar i dem vid hantering på arbetsbänk.
- Lokalerna börjar bli slitna på flera ställen vilken kan göra dem svåra att rengöra. Till exempel dörrkarmar och andra ytskikt.
- Vid besöket kasserades 3 st vita skärbrädor som var slitna. För att få skärbrädor helt rena räcker det inte alltid med att köra dem i diskmaskin. De behöver ofta handdiskas med borste för att få bort alla matrester.
- Städutrustningen hade använts under dagen och var smutsig. När den inte används ska den hållas ren och förvaras på ett sätt som förhindrar bakterietillväxt.
- Anticimex är anlitat som skadedjursbolag. Vid besöket konstaterades att verksamheten har bra rutiner för att åtgärda förekomst av skadedjur. Det som inte var fullt fungerande var det förebyggande arbetet såsom att hålla rent och att inte ge skadedjur åtkomst till livsmedel genom att förvara dem i torrförråd i öppna förpackningar.
- Vid besöket konstaterades att kylar och frysar var tillräckligt kalla för dess ändamål. Det kan vara bra att ha en termometer i varje kyl för att snabbt kunna kolla av temperaturen. De siffror som visas i displayer på kylskåp kan bör inte användas som faktiskt mätning av temperatur om de inte kalibrerats.

## Provtagning med tryckplattor

Provtagning med tryckplattor utfördes på rengjord utrustning för att kunna få en uppfattning om hur mycket bakterier som förkommer 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

**Gul skärbräda:** > 180 prickar

**Kökskniv** :24 prickar som fanns där ladet på kniven suttit mot knivlisten.

**Bunke**: 7 prickar

Fotodokumentation av framodlade bakterier på tryckplattor kan lämnas mot begäran.

Resultatet indikerar otillräcklig rengöring på vissa områden, framförallt skärbrädan.

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

---

## Övrig information från kontrollen

HACCP : Hazard Analysis and Critical Controlpoints) På svenska: Faroanalys och kritiska kontrollpunkter. Är en metod att identifiera risker med sin mathantering och sedan sätta in rutiner för att minimera dem. Sammanställningen av åtgärder och rutiner samt hur de följs upp kallas för egenkontroll.

Se Livsmedelsverkets hemsida. [HACCP och flexibilitet - Kontrollwiki \(livsmedelsverket.se\)](https://www.livsmedelsverket.se)

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](http://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 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.

## Avgifter

Kontrollen ingår i den årliga kontrollavgiften.

Det finns avvikelser som kräver uppföljning i form av en extra inspektion och för den kontrollen tar vi ut en extra avgift som för närvarande är 1340 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