

Svenljunga Kommun
(Samhällsbyggnadsnämnden)
Kostenheten

5 december 2022

Diarienummer: IMN-2022-51

Rapport efter livsmedelskontroll

Den 30 november 2022 gjorde vi en oanmäld inspektion på Klockaregårdens Kök. 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. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

Väggen och där väggen ansluter till tak och golv mellan frys- och kylrum är missfärgad och hade påväxt av vad som verkade vara svartmögel. Det ser ut att vara kondensbildning innanför tak. Personalen undre även verifiera att det rinner vatten längs väggen under sommaren

Detta noterades även vid föregående kontroll i februari 2022, då meddelade att och åtgärd skulle utföras av fastighetsägaren.



Lagkrav

Livsmedelslokaler ska hållas i gott skick.

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



Uppföljning

Vi kommer att följa upp detta vid nästa ordinarie kontroll som kommer att ske innan sommaren 2023. I anslutning till kontrollen kommer vi att ta kontakt med er separat för att diskutera åtgärdsplanen.

2. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

Trästommarna till rostfria lådor för köksutrustning bedöms vara såpass slitna att de är svåra att rengöra och att de riskerar bli grogrund för bakterier och ansamling av smuts.

Lagkrav

Livsmedelslokaler ska hållas i gott skick.

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

Uppföljning

Vi kommer att följa upp detta vid nästa ordinarie kontroll.



Följande kontrollerades

- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Material i kontakt med livsmedel (FCM)
- Faroanalys och kritiska styrpunkter



Ytterligare upplysningar

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

Litsor för egenkontroll var ifyllda i hög grad.

Avvikelser från föregående kontroll kunde konstateras som åtgärdade.

Vid besöket gjordes följande iakttagelser som kan vara bra att känna till.

- Personal från köket har på förfrågan uppgivit att det vid många tillfällen upplevts vara för lite personal.
För lite personal jämfört med vad som är planerat kan vara en indirekt risk för att korrekt mathantering och framförallt rengöring blir eftersatt.

Provtagning

Provtagning med tryckplattor utfördes på rengjorda ytor på 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

Vit brödkniv: 5 prickar

Vit skärbräda : 0 prickar

Osthyvel : 0

Resultatet indikerar tillräcklig rengöring

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

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.

Avgifter

Kontrollen ingår i den årliga kontrollavgiften.

Närvarande

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

I tjänsten

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör
Miljö- och byggenheten