

Mohanad Hadad
Döbelnsgatan 14 LGH 1002
50636 Borås

8 november 2023

Diarienummer: SBF-2023-1364

Rapport efter livsmedelskontroll

Den 2023-11-07 gjorde vi en oanmäld inspektion på Caesar Restaurang . Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet.



Följande avvikelser uppmärksammades

1. Hygien före, under och efter processen

Rengöring var eftersatt på flera ställen i lokalerna. Det som uppmärksammades särskilt var:

- * På handtag och dörrar samt inuti de flesta av kylar, frysar och frysboxar
- * På hyllor i det bakre rummet där torrvaror och konserver förvaras.
- * Skärbrädor och kniv som diskats i maskin hade beläggning av matrester kvar.
- * Kantiner som uppgavs vara rengjorda var delvis smutsiga och placerade ihop med mycket vätska (vatten) i dem, Den rengjorda utrusning förvarades även på ytor som inte var rengjorda.



Lagkrav

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.

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





Uppföljning

Under kontrollbesöket angav Mohanad att avvikelsen skulle åtgärdas snarast.

Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 22 november för att följa upp att den här avvikelsen blir åtgärdad.

2. Personlig hygien

Det saknades papper för att kunna torka händer vid samtliga tre handfat.

Det fanns dock en stor rulle med papper i förrådsutrymmet i köket, det ändrar inte uppfattningen om att det är svårt för personalen att upprätthålla god handhygien i alla utrymmen där livsmedel hanteras.



Lagkrav

Handtvättställ ska ha varmt och kallt rinnande vatten, och ge möjlighet för personalen att tvätta och torka händerna på ett hygieniskt sätt.

Lagstiftning: Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 4



Uppföljning

Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 22 november för att följa upp att den här avvikelsen blir åtgärdad.

3. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

Plastmattan på golvet i det bakre rummet där salladsberedning sker är trasig på flera ställen. I hålen i mattan och under kanten på den uppvikta kanterna kan det bli ansamling av smuts och fukt. Rengöring bedöms inte kunna på ett ändamålsenligt sätt.



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 Mohanad att avvikelsen skulle åtgärdas.

Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 31 januari för att följa upp att den här avvikelsen blir åtgärdad. För att undvika en extra inspektion, och då även undvika en extra kostnad för detta, kan du skicka in foton för att styrka att avvikelsen är åtgärdad. Gör i så fall detta före den 31 januari.



Följande kontrollerades

- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Personlig hygien
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier



Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av kontrollen var att det finns återkommande avvikelser på bristande rengöring och hygien. Nästa ordinarie kontroll kommer att fokusera på att verksamheten kommit tillrätta med problemet genom att ha upprättat fungerande rengöringsrutiner för alla områden i verksamheten. Ytterligare avvikelser inom området kan komma att leda till förelägganden om utbildning i livsmedelshygien samt förbud att driva verksamheten tills dess att det finns fungerande rutiner och tillräcklig kunskap i ämnet.

Utöver de avvikelserna som noterats i denna rapport gjordes även följande iakttagelser

- Betongplintarna som ben till diskmaskin är fästa i är utformade så att det ansamlas fukt, smuts och vad som verkade vara fett. Detta har tidigare varit ett problem och kommer att följas upp ytterligare.
- Bunkar, kantiner kastruller som är placerade direkt under arbetsbänk riskerar att bli nedsmutsade, för att minska riskerna kan de med fördel vändas uppochner.
- Vid besöket noterades att matberedaren "Hälldemaskin" hade stora sprickor i plasten vilket försvårar rengöringen. Mohanad uppgav att maskinen ska bytas ut, detta kommer följas upp under nästa ordinarie kontroll.
- Skärbräddor kantiner med mera kan behöva rengöras med diskborste svamp, stålball eller liknande innan de diskas i maskin.

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 åtgärdas 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

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.

Det finns avvikelser som kräver uppföljning i form av en extra inspektion och för den kontrollen kommer vi att ta ut en extra avgift.

Närvarande

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

I tjänsten

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör
0325-184 44
Samhällsbyggnadsförvaltningen

