

Hellström Trading AB

Mjögäcksvägen 4  
51260

28 februari 2023

Diarienummer: SBF-2023-261

## Rapport efter livsmedelskontroll

Den 24 Februari 2023 gjorde vi en oanmäld inspektion på Överlida bageri. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet.



### Följande avvikelser uppmärksammades

#### 1. Hygien före, under och efter processen

Det var otillräckligt rengjort i frysskåp samt i vissa förvaringslådor under arbetsbänkar samt att grytlapparna var inte tillräckligt rena.



#### Lagkrav

Livsmedelslokaler och utrustning ska hållas rena och i gott skick

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



#### Uppföljning

Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 14 mars 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 på för att styrka att avvikelsen är åtgärdad. Gör i så fall detta före den 14 mars.



## 2. Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation

Information om innehåll av allergener kunde inte tillhandahållas direkt vid försäljning.

### Lagkrav

När livsmedel erbjuds till slutkonsumenter utan att vara färdigförpackade, eller är färdigförpackade för direkt försäljning, är det obligatoriskt att tillhandahållande uppgifter om innehåll av ämnen som orsakar allergi eller intolerans enligt bilaga II i förordning (EG) nr 852/2004

Informationen kan ges skriftligt eller muntligt på begäran av konsumenten.

**Lagstiftning:** Förordning (EU) 1169 /2011, artikel 44, punkt 1a, och 8-9§§ LIVSFS 2014:4

### Uppföljning

Under kontrollbesöket angav Lisbeth att Anders har koll på detta men att han i regel inte är på plats vid försäljning i butiken.

Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 14 mars för att följa upp att den här avvikelserna är åtgärdad. För att undvika en extra inspektion, och då även undvika en extra kostnad för detta, kan du skicka in en beskrivning på hur ni kommer att se till att information om innehåll kan ges direkt till kund. Gör i så fall detta före den 14 mars.

---

### Följande kontrollerades

- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier



## Ytterligare upplysningar

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

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

- Knivarna i knivstället vid diskbänken var fuktiga vilket kan leda till bakterietillväxt då det är svårt att rengöra den sortens ställ. Det kan vara lämpligt att förvara knivarna på annat sätt.
- Vid försäljningsstället ska kunden upplysas om att de kan få information om att hen kan få information om livsmedlens innehåll från personalen. Antingen muntligt varje gång de kommer dit eller genom skyltning, till exempel vid kassan.

Du kan läsa mer om allergener på livsmedelsverkets hemsida [Allergeninformation \(livsmedelsverket.se\)](https://www.livsmedelsverket.se/allergeninformation)

## 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.

Bra rengöring: max 15

Bristfällig rengöring: 15-30

Otillräcklig rengöring: 31 eller mer.

## Resultat

Knivblad rostfri kockkniv: 115

Resultatet indikerar viss bristande rengöring. Ingen avvikelse utdelas på grund av att testet endast ger en indikation om hur rengöringen fungerar.

## 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](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 förämnade 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 5520kr 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 avvikelser som kan kräva 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