

Sexdrega nya Pizzeria AB  
Svenljungavägen 15  
512 77 Sexdrega

17 mars 2023

Diarienummer: SBF-2023-349

## Rapport efter livsmedelskontroll

Den 15 mars 2023 gjorde vi en oanmäld inspektion på Sexdrega Pizzeria. 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. Bekämpning av skadedjur

Det fanns en glipa under dörren på baksidan som var tillräckligt stor för att möss och andra skadedjur med lätthet kan ta sig in i lokalen.



#### Lagkrav

Lokalernas planering, utformning och konstruktion, ska göra det möjligt att motverka förekomst av skadedjur.

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



#### Uppföljning

Vi kommer att göra en extra inspektion efter den **7 april** för att följa upp att den här avvikelsen blir åtgärdad.

---



## 2. Hygien före, under och efter processen

det fanns även mycket smuts och matrester under pizzabänken som bedömdes ha ansamlats från längre tid tillbaka.

Vid besöket var övriga golvytor heller inte rengjorda efter gårdagens arbetspass. Detta kan dock vara okej vid vissa tillfällen.

Handdukar som används för att fånga upp fukt från diskbackar efter diskning i maskin var inte tillräckligt rena. Det fanns synliga matrester på dem. Metin uppger att de byts ut men vid besök kunde det konstateras att detta inte sker i tillräcklig omfattning.

### § Lagkrav

Livsmedelslokaler ska hållas rena.

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

### ! Uppföljning

Vi kommer att göra en extra inspektion efter den **7 april** för att följa upp att avvikelserna blir åtgärdade.

---

## 3. Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation

Det fanns ingen information till kunder om att de vid allergi kan få information om att de vad maten innehåller

Denna avvikelse kvarstår från föregående protokoll.

### § Lagkrav

Livsmedelsföretagare som lämnar uppgift om ämnen/produkter som orsakar allergi eller intolerans först efter förfrågan från konsumenten, ska se till att det framgår tydligt hur konsumenten kan få tillgång till uppgifterna. Detta kan, till exempel ske genom skylt vid kassa eller på menyn.

**Lagstiftning:** LIVSFS 2014:4, §10

### ! Uppföljning

Under kontrollbesöket angav Metin att avvikelser skulle åtgärdas.

Vi kommer att göra en extra inspektion efter **7 april** för att följa upp att den här avvikelserna blir åtgärdade.

---

## 4. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

Golvet i beredningsutrymmet i källaren är mycket slitet vilket gör det svårt att rengöra och svårt att bedöma om rengöring är tillräcklig.

Denna avvikelse kvarstår från föregående kontroll

Även färgen på en av väggarna släpper på flera ställen vilket kan indikera att fukt finns i konstruktionen samt att det finns risk att färgflagor hamnar i maten.

### § Lagkrav

Livsmedelslokaler hållas i gott skick. Ytor i utrymmen där livsmedel hanteras och ska hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giftfria material.

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

### ! Uppföljning

Under kontrollbesöket angav Metin att han planerar att åtgärda golv väggar och arbetsbänk i köket i källaren till sommaren. Vi kommer att följa upp detta genom att ta kontakt under juni månad och stämma av hur det går med åtgärderna.

---

## 5. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

Listerna till kyl-dörrarna under pizzabänken var trasiga vilket gör att de blir svåra att rengöra i tillräcklig omfattning.

## Lagkrav

Livsmedelslokaler hållas i gott skick. Ytor i utrymmen där livsmedel hanteras och ska hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giftfria material.

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

## Uppföljning

Vi kommer att göra en extra inspektion efter **7 april** för att följa upp att den här avvikelserna blir åtgärdad.



## Följande kontrollerades

- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Bekämpning av skadedjur



## Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av kontrollen var att lokalerna hålls rena på de flesta områden, det var rent i kylarna, temperaturen i kylrännan var bra.

Flera delar av lokalerna och viss utrustning är gamla och i behov av upprustning. Det gäller källarplan, men även diskutrymme på markplan.

Vid besöket gjordes följande iakttagelser.

- Arbetsbänken av trä i beredningsutrymmet i källaren är sliten och kan vara svår att rengöra. Metin uppgav vid föregående besök att även den ska bytas ut till

rostfri bänk. Metin uppger återigen att den ska bytas ut i samband med övrig renovering i källarutrymmet.

- Det fanns återigen skärbrädor som var mycket missfärgade vilket kan innebära att de är slitna vilket i sin tur gör att de blir svårare att rengöra och därmed kan bli grogrund för bakterier.

## 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 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

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 5520 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 kräver 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] från tillsynsmyndigheten Oscar Hedén, livsmedelsinspektör.

---

### I tjänsten

Oscar Hedén  
Livsmedelsinspektör  
Samhällsbyggnadsförvaltningen