

Torsereids gård

Torsereids Gård  
51290 HILLARED

Diarienummer: SBF-2019-1626

## Kontrollrapport efter livsmedelskontroll

Den 19 november 2019 gjorde vi en föranmäld inspektion på Torsereids Gård. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet.



### Följande kontrollerades

- : Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter
- : Allmänna krav på livsmedelssäkerhet
- : Hygien före, under och efter processen
- : Personlig hygien
- : Bekämpning av skadedjur
- : Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- : Material i kontakt med livsmedel (FCM)
- : Faroanalys och kritiska styrpunkter



### Avvikelser

Vid kontrollen uppmärksammades följande avvikelser:

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



Det var inte tillräckligt rent i vissa delar av rummet.

- \* Eluttag ovanför diskbänk
- \* Runt lister till kylskåp och frys
- \* På stängen för upphängning/avhudning
- \* Ovanpå kyl och frys
- \* Värmefläkten



**Lagkrav:** Livsmedelslokaler ska vara rena och hållas i gott skick

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





### Uppföljning:

Under kontrollbesöket angav NN att avvikelserna skulle åtgärdas.

Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 6 december 2019 för att följa upp att den här avvikelserna blir åtgärdad. För att undvika en extra inspektion, och då även undvika en extra kostnad för detta, kan du skicka in fotodokumentation som kan styrka att avvikelserna är åtgärdad. Fotona ska ha inkommit till kommunen senast den 6 december 2019.



## Ytterligare upplysningar

Detta var första livsmedelskontrollen då verksamheten har precis startat upp i mindre skala.

Helhetsintrycket av kontrollen är att verksamheten har skapat ett bra flöde i hanteringen av köttet. Lokalen är nybyggd och avskärmd från övrig verksamhet på gården. Den är skadedjurssäkrad och material som används är lätta att rengöra.

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

- : Livsmedel får endast förvaras i material som är godkända för detta. "Vanliga" soppsåsar är ofta inte tillverkad av sådant material.
- : Med tanke på lokalens läge och övrig verksamhet på gården måste särskild hänsyn tas till att livsmedelslokaler omfattas av ett regelverk för livsmedelshygien som ställer höga krav på utövaren.

### 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 så snart som möjligt. 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.

### 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 (EG) nr 882/2004 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 kan komma att kräva uppföljning i form av en extra inspektion och för den kontrollen tar vi ut en extra avgift som för närvarande är 1280 kronor per timme. Avgiften tas ut i efterhand.

## Närvarande

Från tillsynsmyndigheten Oscar Hedén, livsmedelsinspektör.

För miljö- och byggenheten

Oscar Hedén  
Livsmedelsinspektör

.....  
Miljö- och byggenheten  
Telefon 0325-184 44  
E-post oscar.heden@svenljunga.se