



SVENLJUNGA
KOMMUN



Uddarp Lindbacka 1
512 61 KALV

8 juni 2022

Diarienummer: SBF-2022-672

Rapport efter livsmedelskontroll

Den 1 juni 2022 gjorde vi en förannmäld inspektion på Backa Loge Café . Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet.



Följande avvikelser uppmärksammades

1. Hygien före, under och efter processen

Det fanns områden i köket som inte var tillräckligt rengjorda. Det var främst tak, lamparmatur, på vissa skåpsluckor och i vissa skåp.



Lagkrav

Livsmedelslokaler ska hållas rena och i gott skick

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



Uppföljning

Under kontrollbesöket angav Gunta att avvikelsen skulle åtgärdas.

Vi kommer att följa upp detta vid nästa ordinarie kontroll.



Följande kontrollerades

- Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter
- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Allmänna bestämmelser om spårbarhet



- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Personlig hygien
- Utbildning i hygien och arbetsmetoder
- Bekämpning av skadedjur
- Vattenförsörjning
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- Faroanalys och kritiska stympunkter
- Information om allergener (operativt mål 8)



Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av kontrollen var att det var att maten hanteras på säkert sätt och att man har tagit hänsyn till de eventuella faror som kan uppstå i verksamheten. Till exempel livsmedlens hållbarhet mellan evenemang.

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

- Köket är gammalt och av äldre standard, detta innebär att vissa delar är mer svårstädade. Detta bör betänkas när rengöring planeras och utförs.
- Verksamheten har inte påträffat skadedjur efter start i våras. Med tanke på verksamhetens belägenhet är det extra viktigt att hålla koll på skadedjur och att minimera tillträde för dem och även minimera tillgång på mat.
- Under besöket angav Gunta att skylt skulle sättas upp där det anges att kunden kan få information om matens innehåll om de frågar personalen.

Kontroll av rökfria miljöer

Vid besöket kontrollerades efterlevnaden av bestämmelserna om rökning där allmänheten har tillträde enligt Lag (2018:2088) om tobak och liknande produkter.

I er verksamhet innebär detta att;

- Det ska finnas informationsskylt om rökförbud på de platser där förbudet gäller, det vill säga vid entréer, i lokaler dit allmänheten har tillträde samt på uteserveringar.
- Rökförbudet ska upprätthållas
- Att det inte får finnas askkoppar på de ställen rökförbudet gäller.

Inga avvikelser kunde konstateras.

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 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.

Avgifter

Kontrollen ingår i den årliga kontrollavgiften.

Närvarande

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

I tjänsten

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör
Samhällsbyggnadsförvaltningen