

Centrumlivs I Svenljunga AB

1 februari 2024

Diarienummer: SBF-2024-70

Rapport efter livsmedelskontroll

Den 25 januari gjorde vi en oanmäld kontroll på ICA Kvantum Svenljunga. 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. Hygien före, under och efter processen

Det fanns mycket fett och smuts både utanpå och innanför fläktkåpan som sitter ovanför spis och ugnar, Det var såpass mycket fett att det riskerar att droppa ner i mat och på personalen.



Lagkrav

Livsmedelslokaler ska hållas rena och i gott skick

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



Uppföljning

Under kontrollbesöket angav Mikaela att avvikelsen skulle åtgärdas

Vi kommer att följa upp den här avvikelsen vid nästa ordinarie kontroll.



2. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

De stora skärbrädorna/avlastningsborden vid delikatessdisken var mycket slitna och bedöms som svåra att hålla rena.



Lagkrav

Alla föremål, tillbehör och all utrustning som kommer i kontakt med livsmedel ska ha en sådan konstruktion, bestå av sådana material och hållas i så gott skick att risken för förorening och smitta minimeras.

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



Uppföljning

Under kontrollbesöket angav Mikaela att avvikelsen skulle åtgärdas

Vi kommer att följa upp den här avvikelsen vid nästa ordinarie kontroll.



Följande kontrollerades

- Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter
- Allmänna krav på livsmedelssäkerhet
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen



Ytterligare upplysningar

Under besöket kontrollerades även föregående avvikelser:

- Märkningsrutin från nov 2023.
Det kan konstateras att rutinen fungerar. Stickprov utfördes på 3st blandningar samt smörgåstårter.
- ABP från maj 2023.
Kontroll av inblandning av animalier i foder till grisar. Det kunde konstateras att det endast fanns vegetabilier i foderbingarna.

Under besöket diskuteras kylkedjan vid portionering. Det finns rutiner som omfattar all hantering av livsmedel i köket.

Kontrollen utfördes samtidigt som en mindre ombyggnation utfördes i köket. Det var därför mindre plats att arbeta på för personalen.

- Det förvarades kartonger med engångsmaterial direkt på golvet i portioneringsavdelningen. Detta leder till att det blir svårare att hålla rent och det finns risk att smuts från kartongernas undersida hamnar på andra ställen i köket när de flyttas, till exempel vid golvrengöring.
- Det fanns mycket fett i och runt flätkåpan under spis och ugnar (enligt avvikelse nr 1). Även i den andra flätkåpan ovanför stekbord fanns det mycket fett. Det kan vara bra att kontrollera att det finns tillräcklig och ändamålsenlig utsugsventilation.
- I varmköksavdelning upplevdes att ordning och flöden av kunde förbättras. Det kan finnas risk att livsmedel korskontamineras om rent och smutsigt material blandas. En rekommendation är att ha fler arbetsytor och jobba med tydligare placering av sopor, disk och livsmedel. Michaela meddelar att ombyggnationen förhoppningsvis kommer att lösa problemen med platsbristen.
- Kylbänken i kallköket var i behov av rengöring runt lådornas gummilister.

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 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

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.

Närvarande

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

I tjänsten

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör
0325-184 44
Samhällsbyggnadsförvaltningen