

Gårdskassen (Emmelie Kilberg)

14 februari 2024

Diarienummer: SBF-2024-141

Rapport efter livsmedelskontroll

Den 14 februari 2024 gjorde vi en oanmäld inspektion på Gårdskassen. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet.



Följande avvikelser uppmärksammades

1. Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation

Det saknas rutin för att meddela alla kunder om var de kan få information om vilka allergener maten i caféet innehåller. Det går att ha en rutin att muntligen informera kunder, eller att sätta upp en synlig skylt med den information.



Lagkrav

Uppgifter om innehåll av allergener ska tillhandahållas.. Om uppgifterna tillhandahålls muntligen ska det finnas en skylt om vart informationen finns att få. Till exempel " Var vänlig fråga personalen om du undrar vad maten innehåller"

Lagstiftning: Förordning (EU) 1169 /2011, artikel 12 punkt 5. och artikel 44 och artikel 9.1c



Uppföljning

Under kontrollbesöket angav Emmelie att avvikelserna skulle åtgärdas. Vi kommer att följa upp detta som senast vid nästa ordinarie kontroll.



2. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

Det saknas tillräcklig ventilation för att förhindra att stekos hamnar i kökslokalen.



Lagkrav

Det ska finnas en ändamålsenlig och tillräcklig ventilation. Luftflöden från ett förorenat område till ett rent område ska förhindras.

Lagstiftning: Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 5



Uppföljning

Under kontrollbesöket angav Emmelie att avvikelsen skulle åtgärdas inom 4 veckor.

Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 13 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 för att styrka att avvikelsen är åtgärdad eller kontakta livsmedelsinspektör. Gör i så fall detta före den 13 mars.



Följande kontrollerades

- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Personlig hygien
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier



Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av kontrollen var att det var god ordning och bra rutin för egenkontroll i serveringsdelen. I köksavdelningen fanns det tillräckliga rutiner och utrymme för förbättring.

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

- Köket är litet och vid kontrollbesöket fanns det mycket saker i det som gjorde det svårt att hålla ordning. Emmelie uppgav att detta var tillfälligt då det pågick en utrensning av saker samt att café delen är nyetablerad i verksamheten.
- Rutinen för hanteringen av disk var tillfällig. Emmelie uppger att en ny diskmaskin ska installeras.
- Det kan vara bra att ha en termometer i varje kyl för att lätt kunna kolla av att temperaturen är tillräckligt låg.

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.

Det finns avvikelser som kan kräva uppföljning i form av en extra inspektion och för den kontrollen kommer vi att ta ut en extra avgift.

Närvarande

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

I tjänsten

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör
0325-184 44
Samhällsbyggnadsförvaltningen