

Diarienummer: SBF-2022-115

## Kontrollrapport efter livsmedelskontroll

Den 9 februari 2022 gjorde vi en oanmäld inspektion på ICA Kvantum Svenljunga. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet.



### Följande kontrollerades

- : Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- : Allmänna krav på livsmedelssäkerhet
- : Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- : Hygien före, under och efter processen
- : Personlig hygien



### Avvikelser

Vid kontrollen uppmärksammades följande avvikelser:

#### Allmänna krav på livsmedelssäkerhet



Plåtar för brödbak användes utan att rengöras tillräckligt mellan olika tillverkningsomgångar vilket riskerar att medföra så kallad korskontamination av allergena ingredienser såsom nötter och linfrön.



**Lagkrav:** Livsmedel ska i alla led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skyddas mot kontaminering som kan göra livsmedlen skadliga för hälsan.

**Lagstiftning:** Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 3 och Förordning (EG) 178/2002, artikel 14



**Uppföljning:** Under besöket angav Michaela att plåtar i fortsättningen åtminstone ska sopas eller skapas av för att få bort det som annars riskerar att fastna på bröden. Detta kan vara tillräckligt för denna sorts försäljning då med självtag av olika sorters produkter i sig inte kan garantera en hundra procentigt skydd mot att allergena



ingredienser inte blandas.

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

## Hygien före, under och efter processen



Det var inte tillräckligt rengjort kylmontrar för grönsaker. Det fanns smuts och vad som kunde antas vara mögel längst ner i kylarna.



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

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



**Uppföljning:** Under kontrollbesöket angav Markus att avvikelser skulle åtgärdas snarast.

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

## Utformning och underhåll av lokaler och utrustning



De huvor som används för att täcka över vagnarna med produkter för jäsning var i ett sådant skick att de är svåra att rengöra och att man inte kan se om de är rena eller smutsiga,



**Lagkrav:** Ytor (även ytor på utrustning) i utrymmen där livsmedel hanteras och särskilt de ytor som kommer i kontakt med livsmedel skall 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 II, punkt 1f



**Uppföljning:** Vi kommer att följa upp den här avvikelser vid nästa ordinarie kontroll.



## Ytterligare upplysningar

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

- : I bageriet kan rengöring runt handtag på skåp och liknande med fördel utökas. Michaela angav vid besöket att detta skulle läggas in under daglig städning i egenkontrollprogrammet.

:

## Synpunkter och frågor

Om du har synpunkter på innehållet i rapporten är det bra om du kontaktar oss inom två veckor. Mejla till miljöbygg@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](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 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 tillsynsmyndigheten Oscar Hedén, livsmedelsinspektör.

.....

Oscar Hedén  
Livsmedelsinspektör

Miljö- och byggenheten  
Telefon 0325-184 44  
E-post [oscar.heden@svenljunga.se](mailto:oscar.heden@svenljunga.se)