

Firma Ken Wettergren
Kinds Golfrestaurang
Strömsfors Åstarp
512 93 Svenljunga

Diarienummer: SBF-2019-639

Kontrollrapport efter livsmedelskontroll

Den 29 april gjorde vi en förannmäld revision på Kinds Golfrestaurang. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet.



Följande kontrollerades

- : Faroanalys och kritiska styrpunkter
- : Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- : Allmänna krav på livsmedelssäkerhet
- : Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- : Utbildning i hygien och arbetsmetoder
- : Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier



Avvikelser

Vid kontrollen uppmärksammades följande avvikelser:

1. Faroanalys och kritiska styrpunkter



Rutinen för grovstädning var inte tillräcklig.

Under diskmaskinen, vid städredskapen och bredvid en av kylarna fanns ansamlingar av smuts som inte kom från produktion den närmaste tiden.



Lagkrav: Livsmedelsföretagare ska ha rutiner och arbetssätt för säkra livsmedel grundade på de så kallade HACCP-principerna. Den första av dessa principer innebär att man identifierar faror som måste förebyggas,

Lagstiftning: Förordning (EG) 852/2004, artikel 5, punkt 1 och 2 a och b



Uppföljning: Under kontrollbesöket angav Ken att avvikelsen skulle åtgärdas genom att en ny rutin för grovstädning ska tas fram och ersätta den nuvarande som var baserad på



att grovstädning görs löpande efter behov.

Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 1 Juni 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 ett städschema för att styrka att avvikelserna är åtgärdad. Gör i så fall detta före den 1 juni.



Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av kontrollen är att det finns bra rutiner för verksamheten, Ken har lång erfarenhet från restaurangbranschen. För att verifiera den interna egenkontrollen är Anticimex anlita för extern kontroll av livsmedelshandling och skadedjursförebyggande arbete. Nedkylning av mat sker i separat nedkylningsskåp. Kyl och frystemperaturer kontrolleras kontinuerligt.

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

- : Det fanns ett hål efter ett pluggat avlopp i golvet i diskrummet som inte var övertäckt där det samlades vatten.
- : Listerna till ett av kylskåpen under arbetsbänken var trasiga och gör det svårt att rengöra.
- : Flödet av ren och smutsig disk i diskrummet var inte optimalt då rena koppar och glas förvarades bredvid sophinken. Det sker en viss avskildhet i tid för att inte riskera kontaminering.

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

Ni har möjlighet att lämna synpunkter på innehållet i rapporten 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.

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 (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.

Närvarande

Från verksamheten deltog Ken och Elin och 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