

Diarienummer: MOB-2018-177

Livsmedelskontroll på Netto Svenljunga 2018-02-14

Miljö- och byggenheten har utfört en oanmäld inspektion av verksamheten Netto i Svenljunga. Närvarande från verksamheten var butikschef Belkize Hajdari samt Oscar Hedén från tillsynsmyndigheten.

Vid det här besöket kontrollerades: infrastruktur, lokaler och utrustning, säker hantering, lagring och transport, hantering och förvaring av avfall, temperatur, personlig hygien, utbildning, HACCP-baserade förfaranden

Vid kontrollen kan det finnas brister som inte uppmärksammas. Livsmedelsföretagaren har alltid det fulla ansvaret att gällande lagstiftning följs.

Omdöme

Helhetsintrycket av kontrollen är att verksamheten har god ordning i butiken och lokalens planering, utformning och konstruktion skapade goda förutsättningar för hög livsmedelshygien. Temperaturmätning i frys och kyl visade på bra temperaturnivåer.

Följande avvikelser har noterats

10. 3 Grundförutsättningar, hygien:

-På hyllan ovanför arbetsbänken i bageriavdelningen låg öppnade påsar med sirap och choklad-"topping" till bageriprodukter. Livsmedel bör inte ligga framme och exponeras för skadedjur t.ex.flugor som kan bära på bakterier och sjukdomar.

- Intill "bageritoppingen" förvarades kemikalierna för ugnrensning. Kemikalier ska förvaras åtskilt från livsmedel för att inte riskera sammanblandning/kontamination.

11. 1 HACCP-baserade förfaranden:

-Rutiner för mottagning av varor kunde inte till fullo redogöras, det saknades temperaturkriterier för vad som är godkänt och avvisas. Ett datoriserat egenkontrollprogram kunde uppvisas men implementeringen bland personalen var bristfällig.

Följande iakttagelser har gjorts

10. 1 Grundförutsättningar, hygien:

-Sopcontainer för brännbart avfall fanns tillgänglig och nya containers var beställda från LBC Borås. Vid nästa ordinarie kontroll kommer hanteringen av animaliska biprodukter (ABP) att kontrolleras.

-Samma kläder som används vid hantering av avfall och vid lagerhantering används i



bageriet. Risk att bakterier och främmande ämnen från kläderna hamnar i livsmedlen som bearbetas. Skyddsmössa och handskar används men ska kompletteras med t.ex. ett förkläde.

Åtgärder

Ovanstående avvikelser ska åtgärdas snarast och kommer att följas upp under nästa ordinarie kontroll om inte skriftlig redovisning har lämnats in till miljö- och byggenheten innan dess.

E-post: miljobygg@svenljunga.se

Adress: Svenljunga kommun, Miljö- och byggenheten, 512 80 Svenljunga. Glöm inte att uppgi anläggningen namn.

Avvikelse som upprepas eller som bedöms vara av allvarlig karaktär leder till föreläggande eller förbud samt extra offentlig kontroll. Inga avvikelser av allvarlig karaktär noterades vid besöket.

Information

Under en inspektion i den offentliga kontrollen granskas ett urval av kontrollområden. Kontrollmetoden innebär ett antal stickprov på hur väl verksamheten lever upp till livsmedelslagstiftningens krav.

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 brister som påpekats vid tidigare kontrolltillfällen och som inte har åtgärdats vid nästa kontroll kan leda till ett sanktionsbeslut.

Om verksamheten upphör eller byter ägare ska anmälan om detta göras omedelbart till miljö- och byggenheten.

Avgift

Kontrollen ingår i den årliga tillsynsavgiften.

Vid bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen som kräver uppföljande inspektion, tas en avgift för extra offentlig kontroll ut. Avgiften är för närvarande 1 280 kronor per handläggningstimme.

Med vänlig hälsning

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör

.....
Miljö- och byggenheten

Telefon 0325-184 44

E-post oscar.heden@svenljunga.se