

Din Matvagn

Hotellvägen 2 A
51260 ÖVERLIDA

Diarienummer: SBF-2019-930

Kontrollrapport efter livsmedelskontroll

Den 27 juni 2019 gjorde vi en förannmäld revision på Din matvagn. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet.



Följande kontrollerades

- : Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter
- : Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- : Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- : Allmänna krav på livsmedelssäkerhet
- : Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- : Hygien före, under och efter processen
- : Bekämpning av skadedjur
- : Vattenförsörjning
- : Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- : Faroanalys och kritiska styrpunkter



Avvikelser

Vid kontrollen uppmärksammades följande avvikelser:

1. Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter



Verksamheten hanterar rå kyckling vilket inte har angivits vid anmälan om registrering.



Lagkrav: Livsmedelsföretagare ska se till att den behöriga myndigheten alltid har aktuell information om anläggningar.




Lagstiftning: Förordning (EG) 852/2004, artikel 6, punkt 2






Uppföljning: Verksamheten riskklassning ändras och ett nytt beslut skickas ut separat.






2. Hygien före, under och efter processen

-  Det var inte rent mellan och bakom de lådor som stod under arbetsbänken.
-  **Lagkrav:** Livsmedelslokaler ska hållas rena och i gott skick.
Lagstiftning: Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 1
-  **Uppföljning:** Under kontrollbesöket angav Raed att avvikelsen skulle åtgärdas så snart som möjligt. Vi kommer att följa upp detta vid nästa ordinarie kontroll.

3. Hygien före, under och efter processen

-  Råa animaliska livsmedel förvarades delvis oförpackat i frysen.
-  **Lagkrav:** Livsmedlen skall vara placerade på ett sådant sätt att risken för att olika sorters livsmedel kommer i kontakt med varandra eller med smutsig utrustning undviks.
Lagstiftning: Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel III, punkt 2h
-  **Uppföljning:** Under kontrollbesöket angav Raed att avvikelsen skulle åtgärdas så snart som möjligt. Vi kommer att följa upp detta vid nästa ordinarie kontroll.

4. Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier

-  Kyl-lådorna under stekbordet där bland annat bacon, tillagad kyckling och grönsaker förvarades höll en temperatur på 10 grader under besöket.
-  **Lagkrav:** Det skall finnas lämpliga anordningar och möjligheter att upprätthålla en lämplig livsmedelstemperatur och kontrollera den.
Lagstiftning: Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel III, punkt 2g
-  **Uppföljning:** Under kontrollbesöket angav Raed att avvikelsen skulle åtgärdas så snart som möjligt och att han har sökt efter en person som kan justera temperaturen och utföra service. Kylaggregatet behöver även frostas av med jämna mellanrum. Under tiden tills kyldisken håller max 8 grader ska livsmedel förvaras i annan kyl där temperatur är minst 8 grader.

Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 12 augusti för att följa upp att den här avvikelsen är åtgärdad.

5. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning



Det saknas tillgång till varmvatten i matvagnen för diskning och handtvätt.



Lagkrav: I mobila anläggningar ska det finnas adekvat försörjning av varmt och/eller kallt dricksvatten.

Lagstiftning: Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel III, punkt 2e



Uppföljning:

Under kontrollbesöket angav Raed att avvikelsen skulle åtgärdas.

Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 12 augusti för att följa upp att den här avvikelsen är åtgärdad.



Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av besöket är att det var godtagbar ordning och lokalens utformning ger bra förutsättningar för en god hygienisk standard. Temperaturerna i glassfrys och kylskåp var bra, material på bänkar och bakom stekbord är hållbara och lätta att rengöra.

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

- : Information om allergener ska ges utan dröjsmål till kunderna, Det är alltid verksamhetsutövaren som ansvarar för att den som tillhandahåller livsmedel har tillräckliga kunskaper i de regelverk som gäller.
Du kan läsa mer om allergener på Livsmedelsverkets hemsida. www.livsmedelsverket.se
- : Tills det att rinnande varmvatten finns tillgängligt i vagnen behöver andra metoder användas vid handtvätt och disk, en metod kan vara att värma vatten i vattenkokare.

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 så snart som möjligt. 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 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 (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.

Det finns avvikelser som kräver uppföljning i form av en extra inspektion och för den kontrollen tar vi ut en extra avgift som för närvarande är 1280 kronor per timme. Avgiften tas ut i efterhand.

Närvarande

Från verksamheten deltog Raed Almokamel och från tillsynsmyndigheten Oscar Hedén, livsmedelsinspektör och Evelina Olausson praktikant

För miljö- och byggenheten

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör

.....
Miljö- och byggenheten
Telefon 0325-184 44
E-post oscar.heden@svenljunga.se