

Diarienummer: IMN-2020-48

Kontrollrapport efter livsmedelskontroll

Den 19 maj 2020 gjorde vi en förannmäld inspektion på Café Moga. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet. Vi följde även upp de punkter som hade en avvikelse vid förra kontrollen.



Inga avvikelser konstaterades vid kontrollen

Det som kontrollerades var:

- : Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- : Allmänna krav på livsmedelssäkerhet
- : Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- : Hygien före, under och efter processen
- : Personlig hygien
- : Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- : Faroanalys och kritiska styrpunkter



Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket är att det var mycket god ordning och rent i lokalerna. Kylmontern vid kassan höll bra temperatur och innehåll på de produkter som såldes kunde lämnas till kunden utan onödigt dröjsmål. Det finns glutenfria alternativ för smörgåsar. Bröden förvaras separat i frysen och det finns en skärbräda som endast används till glutenfria produkter.

Avvikelser från föregående kontroll anses åtgärdade.

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

- : Handduk används till torkning av händer i köket. Handduken tvättas några gånger per vecka. Det är inte rekommenderat att använda handdukar då bakterier kan hamna i dem och föröka sig.
- : Städchemat visar inte hur ofta respektive moment ska utföras. Det kan vara bra om detta förtydligas.



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, regler och avgifter

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 (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.

Kontrollen ingår i den årliga tillsynsavgiften.

Närvarande

Från verksamheten deltog [REDACTED] 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