

Christine Stegmair

Fridolfs väg 3
512 64 Holsljunga

Diarienummer: SBF-2021-849

Kontrollrapport efter livsmedelskontroll

Den 30 augusti 2021 gjorde vi en oanmäld inspektion/revision på Holsljunga Camping & Café. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet.



Inga avvikelser konstaterades vid kontrollen

Det som kontrollerades var:

- : Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter
- : Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- : Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- : Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- : Hygien före, under och efter processen
- : Bekämpning av skadedjur
- : Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- : Information om allergener (operativt mål 8)



Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av kontrollen är att det var god ordning och rent i lokalerna, Lokalerna var anpassade till den verksamhet som pågår. Det fanns ett förebyggande skadedjursarbete och kylar och frysar höll bra temperaturer.

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

- : Information om *allergener för ett livsmedel ska kunna lämnas på direkt uppmaning från kunden. Det var vid besöket osäkert om denna information fanns på plats. Informationen kunde dock införskaffas genom telefonsamtal till leverantörer.

* Till allergener räknas de 14 vanligaste ämnen som ger uppkomst till matöverkänslighet enligt förordning EU 1169/2011 bilaga 2.



- : För att behålla fryskapaciteten kan det vara bra att frosta av frysarna och för att hålla koll på temperaturerna i respektive kyl och frys kan det vara en god idé att ha en termometer i varje kyl och frys.
- : Ni har ett ansvar att kontrollera att de livsmedel som levereras till er inte förvarats i olämplig temperatur. Ni kan behöva införskaffa en termometer för att kontrollera ankomsttemperatur, Det finns olika sorters termometrar för detta, en IR-termometer kan vara ett bra alternativ.

Kontroll av rökfria miljöer

Vid besöket kontrollerades efterlevnaden av bestämmelserna om rökning där allmänheten har tillträde enligt Lag (2018:2088) om tobak och liknande produkter.

I er verksamhet innebär detta att;

- Det ska finnas informationsskylt om rökförbud på de platser där förbudet gäller, det vill säga vid entréer, i lokaler dit allmänheten har tillträde samt på uteserveringar.
- Rökförbudet ska upprätthållas
- Att det inte får finnas askkoppar på de ställen rökförbudet gäller.



Inga avvikelser kunde konstateras.

Kontroll enligt lagen om tillfälliga smittskyddsåtgärder på serveringsställen

Följande kontrollerades

- Förekomst av trängsel i serveringslokalen
- Information till kunder
- Erbjuder möjlighet till handtvätt eller handsprit
- Vad har verksamheten gjort för att förhindra trängsel
- Vad har verksamheten gjort för att förhindra smittspridning av covid-19



Inga avvikelser kunde konstateras.

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, 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.

.....

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör

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