



SVENLJUNGA  
KOMMUN

17 juni 2022

Diarienummer: SBF-2022-722

## Rapport efter livsmedelskontroll

Den 16 juni 2022 gjorde vi en förannmäld inspektion på Caesar Restaurang . Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet.

---



### Följande avvikelser uppmärksammades

#### 1. Hygien före, under och efter processen

Rengöring är mycket eftersatt på flera områden i verksamheten. Vid besöket konstaterades brister framförallt

- På golven under kylskåp arbetsbänkar mm.
- I och utanpå Kylen som står utanför personaltoaletten
- På dörrkarmar i köksavdelningen
- Runt handfat i pizzaavdelningen



#### Lagkrav

Livsmedelslokaler ska hållas rena och i gott skick .

**Lagstiftning:** Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 1



#### Uppföljning

Den här avvikelserna är så pass allvarlig att vi kommer att förelägga dig att rengöra verksamheten. Detta kommer att skickas separat. Ett föreläggande är ett beslut som du kan överklaga om du inte tycker att det är rimligt. Om du redan nu har synpunkter på detta vill vi att du kontaktar oss inom två veckor. Om ett



föreläggande inte följs kan vi som nästa steg komma att förelägga med vite eller besluta om ett förbud.

## 2. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

De betongblock som diskmaskinen står på är utformade så att det inte går att rengöra dem tillräckligt. Benen står i fördjupningar där fukt och matrester samlas.



### Lagkrav

Lokalernas utformning och konstruktion ska möjliggöra adekvat underhåll, rengöring och/eller desinficering.

**Lagstiftning:** Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 2a



### Uppföljning

Under kontrollbesöket angav Mohanad att avvikelserna skulle åtgärdas under sommaren då viss ommöblering ska ske. Vi kommer att följa upp detta i samband med avvikelser om rengöring.



## Följande kontrollerades

- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen



## Ytterligare upplysningar

Under besöket kontrollerades avvikelser från föregående kontroll. Dessa kunde konstateras som åtgärdade.

Vissa delar av lokalen är i behov av upprustning och renovering. Det gäller framförallt golv i det bakre rummet för salladsberedning. Även arbetsbänken av plast är tydligt sliten vilket gör att den kan vara svår att rengöra.

## 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](http://www.livsmedelsverket.se).

## Synpunkter och frågor

Om du har synpunkter på innehållet i rapporten är det bra om du kontaktar oss inom två veckor. Mejla till [miljobygg@svenljunga.se](mailto: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.

## Publicering på kommunens webbplats

Denna kontrollrapport kommer att publiceras på kommunens webbplats [svenljunga.se](http://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 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](http://www.livsmedelsverket.se) och på kommunens webbplats, [www.svenljunga.se](http://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.

## 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 1340 kronor per timme. Avgiften tas ut i efterhand.

## Närvarande

Från verksamheten deltog [REDACTED] och från tillsynsmyndigheten Oscar Hedén, livsmedelsinspektör.

---

### I tjänsten

Oscar Hedén  
Livsmedelsinspektör  
Samhällsbyggnadsförvaltningen