

Diarienummer: SBF-2021-674

Kontrollrapport efter livsmedelskontroll

Den 21 juni 2021 gjorde vi en förannmäld inspektion på Ceasar Restaurang . Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet. Kontrollen gjordes för att ni nyligen har registrerat verksamheten.



Följande kontrollerades

- : Allmänna krav och skyldigheter på information
- : Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- : Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- : Hygien före, under och efter processen
- : Utbildning i hygien och arbetsmetoder
- : Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- : Material i kontakt med livsmedel (FCM)
- : Information om allergener (operativt mål 8)



Avvikelser

Vid kontrollen uppmärksammades följande avvikelser:

1. Material i kontakt med livsmedel (FCM)



Ost förvarades i plastpåsar avsedda för avfall i en av frysarna. Det gick inte att verifiera att plasten är godkänd för livsmedel. Risk finns att kemiska substanser förs över till livsmedel.



Lagkrav: Alla föremål som kommer i kontakt med livsmedel ska bestå av sådana material att risken för förorening minimeras. Livsmedelsföretagare ska se till att de uppfyller de krav i livsmedelslagstiftningen som gäller för deras verksamhet.

Lagstiftning: Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel V, punkt 1b tillsammans med förordning (EG) 178/2002, artikel 17, punkt 1



Uppföljning: Mohanad uppger att avvikelsen ska åtgärdas direkt efter besöket. Avvikelsen kommer att kontrolleras vid nästa kontroll.



2. Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier



Kylskåp i det bakre rummet höll vid besöket 15 grader. i kylan förvarades bland annat fetaost, margarin och salami.



Lagkrav: Livsmedel får inte förvaras i temperaturer som innebär att mikroorganismer kan föröka sig och gift kan bildas så att de blir hälsofarliga.

Lagstiftning: Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 5



Uppföljning: Avvikelsen åtgärdades under besöket genom att kylvaror flyttades till en annan kyl.



Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av kontrollen är att verksamheten drivs på ett bra sätt och det finns mycket god kunskap om livsmedelshantering.

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

- : Diskmaskinen står på 4st betongblock där fukt och smuts samlas och blir svårt att rengöra. Mohanad uppger att det finns en plan att flytta maskinen och göra en ny uppställningsanordning.
- : Köket är indelat i flera olika delar och vissa delar av kök och utrustning är slitna vilket kan kräva extra tid för att hållas rena och i gott skick.
- : Mohanad uppger att han ska göra skriftliga städrutiner på svenska, dessa kommer att granskas vid nästa ordinarie kontroll.
- : Det är rekommenderat att ha en termometer i varje kyl och frys för att lättare hålla koll på temperaturerna.

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.

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.



Avvikelser

Vid kontrollen uppmärksammades följande avvikelser:

3. Informationsskylt om rökförbud



Det saknas information om att rökning är förbjuden vid entrén och på uteserveringern.



Lagkrav: Den som är ansvarig för platsen ska genom skyltning tydligt informera om rökförbudet och vid behov ingripa med information och tillsägelser.

Lagstiftning: 6 kap 9§ Lag (2018:2088) om tobak och liknande produkter



Uppföljning: Under kontrollbesöket angav Mohanad att avvikelsen skulle åtgärdas. Vi kommer att följa upp den här avvikelsen vid nästa ordinarie kontroll.

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 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 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 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.

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