

Diarienummer: IMN-2022-17

## Kontrollrapport efter livsmedelskontroll

Den 2022-02-16 gjorde vi en oanmäld inspektion på Klockaregårdens Kök. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet. Vi följde även upp de punkter som hade en avvikelse vid förra kontrollen.



### Följande kontrollerades

- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning



### Avvikelser

Vid kontrollen uppmärksammades följande avvikelser:

#### Utformning och underhåll av lokaler och utrustning



Kartonger förvarades på golvet i stora frysen, det finns risk att smuts och bakterier flyttas med till andra delar av lokalerna, till exempel arbetsbänkar eller transportvagnar.



**Lagkrav:** Lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas ska vara utformade så att de tillåter god livsmedelshygienisk praxis. Bland annat ska det finnas skydd mot kontaminering mellan och under olika moment i arbetet .




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



**Uppföljning:** Vi kommer att följa upp den här avvikelsen vid nästa ordinarie kontroll.



## Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

-  Lister till stora kyl och frysen var delvis trasiga och hade vad som verkade vara påväxt av svartmögel.
-  **Lagkrav:** Livsmedelslokaler ska hållas rena och i gott skick.  
**Lagstiftning:** Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 1
-  **Uppföljning:** Efter kontrollbesöket angav Poa Petterson att lister är rengjorda och att de trasiga bytts ut. Vi kommer att följa upp detta vid nästa ordinarie kontroll.



## Ytterligare upplysningar

Avvikelser från föregående kontroll kunde konstateras som åtgärdade.

Vid besöket kontrollerades lokalernas skick. Det fanns flera områden som är i behov av upprustning. Efter kontrollen har kostchef Poa Petterson haft samtal med fastighetsägaren och gjort upp en plan för renovering och vidtagit tillräckliga åtgärder tills vidare. Inför nästa ordinarie kontroll kommer avstämning ske.

De punkter som togs upp var

- : -Taket börjar vittra sönder på några ställen, speciellt vid ugnarna men även vid diskmaskinen
- : -Kondens under innertak (?) och på utsidan av stora kyl och frys, missfärgningar och mycket påväxt av vad som verkar vara svartmögel.
- : -Golven, framförallt vid området kring kontoret och stora kyl-frys. Verkar vara svårt att rengöra i tillräcklig omfattning.

## 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 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 (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](mailto:oscar.heden@svenljunga.se)