



Restaurang Koriander

Kindsvägen 5
512 50 Svenljunga

31 augusti 2022

Diarienummer: SBF-2022-887

Rapport efter livsmedelskontroll

Den 24 augusti 2022 gjorde vi en förannmäld inspektion på Restaurang Koriander. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet.



Följande avvikelser uppmärksammades

1. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

En skärbräda var såpass sliten att den kan vara svår att rengöra samt risk att plastbitar lossnar och hamnar i maten.



Lagkrav

Ytor (även ytor på utrustning) i utrymmen där livsmedel hanteras och särskilt de ytor som kommer i kontakt med livsmedel skall hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giftfria material

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



Uppföljning

Avvikelsen åtgärdades under besöket och kommer inte att följas upp särskilt.



Följande kontrollerades

- Allmänna bestämmelser om spårbarhet



- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- Material i kontakt med livsmedel (FCM)
- Information om allergener (operativt mål 8)



Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av kontrollen var att det var att det var god ordning och tillräckligt rent i lokalerna. Användning av träskärbrädor diskuterades, Träskärbrädor är tillåtet att använda så länge de går att rengöra.

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

- Det fanns färgflagor i taket som såg ut att kunna lossna och hamna i maten. i köket, Kien uppger att en ommålning är planerad. Under nästa ordinarie kontroll kommer detta att kontrolleras ytterligare.
- Rengöring under två av arbetsbänkarna var eftersatt, det fanns en hel del matrester och även köksmaterial under dem.

Provtagning

Provtagning med tryckplattor utfördes på rengjorda ytor i produktionslokalen och/eller på utrustning för att kunna få en uppfattning om hur mycket bakterier som förekommer på respektive yta. Det är ett sätt att verifiera om rengöringsrutiner fungerar som de ska.

Resultat baseras på antal "prickar" dvs. bakterier som visar sig efter att tryckplattorna har fått stå i värmeskåp ca 37 grader i 48 timmar. Resultaten delas in enligt följande.

Bra rengöring: max 19 prickar

Bristfällig rengöring: 19-57 prickar

Otillräcklig rengöring: 58 prickar eller mer.

Resultat

Knivblad : 0 prickar

Plastburk: 18st prickar

Resultatet indikerar tillräcklig rengöring

Prov och instruktioner för provtagning har beställts från Eurofins.se. Odling har skett i eget värmeskåp.

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.

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 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.

I tjänsten

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör
Samhällsbyggnadsförvaltningen