

Kalv-gruppen KB
handlarnkalv@gmail.com

23 januari 2023

Diarienummer: SBF-2023-37

Rapport efter livsmedelskontroll

Den 12 januari 2023 gjorde vi en oanmäld inspektion på Handlar'n i Kalv. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet.



Följande avvikelser uppmärksammades

1. Hygien före, under och efter processen

Det var otillräckligt rengjort på flera ställen i lokalerna, det som noterades särskilt var:

- På dörren till mejerikylen
- Fack för pålägg i samma kyl som frukten
- På hyllor och på utrustning till bakoff-delen på lagret.
- I en avstängd frysbox på lagret, där fanns stora mängder mögel



Lagkrav

Livsmedelslokaler ska hållas rena och i gott skick

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



Uppföljning

Vi kommer att göra en extra inspektion efter den **31 januari** för att följa upp att den här avvikelserna blir åtgärdad. För att undvika en extra inspektion, och då även



undvika en extra kostnad för detta, kan du skicka in foton som kan visa att avvikelsen är åtgärdad. Gör i så fall detta före den 31 januari.

2. Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation

Det saknades information om ursprungsland för Apelsin, Gula äpplen, Grapefrukt och päron.

Lagkrav

Verksamhetsutövaren ska ha tydlig skyltning som anger ursprungsland och, i tillämpliga fall, klass och sort på ett sådant sätt att konsumenten inte vilseleds

Till exempel:

Äpple Royal Gala
Spanien
Klass 1

Lagstiftning: Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 543/2011 Artikel 6 punkt 1, och (EU) nr 1169/2011 Artikel 9 1i och Artikel 26 punkt 2a

Uppföljning

Vi kommer att göra en extra inspektion efter den **31 januari** för att följa upp att den här avvikelsen blir åtgärdad. För att undvika en extra inspektion, och då även undvika en extra kostnad för detta, kan du skicka in foton som kan visa att avvikelsen är åtgärdad. Gör i så fall detta före den 31 januari.



Följande kontrollerades

- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen

- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier



Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av kontrollen var att det överlag var god ordning i butiksdelen. Kylar och frysar höll bra temperaturer.

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

- Det fanns mycket varor och gammal utrustning, pantburkar med mera på lagret som gör det svårt att hålla rent och upptäcka spår av skadedjur.

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

Avgift Från och med den 1 januari 2023 tas avgift ut i efterhand för utförd kontroll, till skillnad från tidigare då hela summan fakturerades i början av året. Ni kommer att debiteras 5520 kronor, faktura skickas separat.

Tiden som avgiften beräknas på omfattar fler arbetsmoment än själva kontrollen på plats i din verksamhet. Det ingår bland annat förberedelser, planering och inläsning efterarbete som genomgång av anteckningar, bedömningar och sammanställning av kontrollrapport, diarieföring och även vissa fall enklare uppföljning.

Det finns avvikelser som kan kräva uppföljning i form av en extra inspektion och för den kontrollen tar vi ut en extra avgift som för närvarande är 1380 kronor per timme. Avgiften tas ut i efterhand.

I tjänsten

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör
Samhällsbyggnadsförvaltningen