

Coop Väst AB
kvalitet@coopvast.se

16 januari 2023

Diarienummer: SBF-2023-28

Rapport efter livsmedelskontroll

Den 10 januari 2023 gjorde vi en oanmäld inspektion på Coop Extra Svenljunga. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet.



Följande avvikelser uppmärksammades

1. Faroanalys och kritiska styrpunkter

Det fanns ingen tydlig rutin för förvaringstemperatur vid hantering av varmhållna produkter.



Lagkrav

Livsmedelsföretagare ska ha rutiner och arbetssätt för säkra livsmedel grundade på de så kallade HACCP-principerna. Livsmedel, i vilka sjukdomsframkallande mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas, får inte förvaras i temperaturer som kan innebära hälsofara.

Lagstiftning: Förordning (EG) 852/2004, artikel 5, punkt 1 och 2 a och b och bilaga II, kapitel IX, punkt 5



Uppföljning

Under kontrollbesöket angav Sara att rutiner ska tas fram med hjälp av leverantören för avsedda produkter.



Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 3 februari 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 rutiner via e-post för att styrka att avvikelserna är åtgärdade. Gör i så fall detta före den 3 februari.

2. Hygien före, under och efter processen

Rengöringsutrustning förvarades i direkt anslutning till där livsmedel bereds i bakoff-avdelning.

Lagkrav

Råvaror och andra livsmedel som förvaras på ett livsmedelsföretag ska förvaras och hanteras på ett sätt som förhindrar förorening och skyddar mot kontaminering. Lokalerna ska vara utformade så att alla steg som ingår i verksamheten skall kunna genomföras på ett hygieniskt sätt.

Lagstiftning: Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 2 och kapitel 1, punkt 2a

Uppföljning

Under kontrollbesöket angav Sara att det finns ett separat utrymme där städutrustning ska förvaras.

Vi kommer att följa upp detta vid nästa ordinarie kontroll.



Följande kontrollerades

- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Hygien före, under och efter processen
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- Faroanalys och kritiska stympunkter
- Spårbarhet kött (operativt mål 8)



Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av kontrollen var att det var att det finns rutiner och bra ambitioner att upprätthålla god hygienstandard, det kan vara lämpligt att utöka den interna kontrollen av att rutinerna upprätthålls.

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

- Ugnshandskar var inte tvättade eller rengjorda under överskådlig tid, Sara uppgav vid kontrollen att nya tvättbara handskar skulle inhandlas.
- Montern för förvaring av varmhållna produkter såsom Burrek kan med fördel rengöras mer frekvent.

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.

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.

Närvarande

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

I tjänsten

Oscar Hedén

Livsmedelsinspektör

Samhällsbyggnadsförvaltningen