

Kullaberg Event AB
kullabergevent@gmail.com

30 januari 2023

Diarienummer: SBF-2023-128

Rapport efter livsmedelskontroll

Den 28 januari 2023 gjorde vi en föränmäld inspektion på Kullaberg. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet. Vi följde även upp de punkter som hade en avvikelse vid förra kontrollen.



Följande avvikelser uppmärksammades

1. Hygien före, under och efter processen

Vissa områden i verksamheten var i behov av ytterligare rengöring

- på golvet vid sidan av stekbordet fanns det ingrodd smuts.
- Smutsigsidan av diskutrymmet, framförallt på vägg under bänken samt handtag till spolslangen, spolningsarmen i diskmaskinen var också i behov av rengöring.
- Städutrustningen (platta moppar) var inte rengjorde efter föregående användning, De behöver tvättas för att förhindra bakterietillväxt och kunna användas på ett ändamålsenligt sätt.



Lagkrav

Livsmedelslokaler och utrustning ska hållas rena och i gott skick.

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



Uppföljning

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

2. Personlig hygien

Det saknades handtvål och pappershanddukar vid tvättställ i både nedre och övre köket. Personalen hänvisade till att det ändå alltid finns tvål på personaltoaletten. Där fanns endast handduk för torkning vilket inte rekommenderas vid hantering av livsmedel inklusive is.

Lagkrav

Handtvättställ ska ge möjlighet för personalen att tvätta och torka händerna på ett hygieniskt sätt.

Lagstiftning: Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 4

Uppföljning

Avvikelsen åtgärdades under besöket och kommer även att följas upp under nästa ordinarie kontroll.



Följande kontrollerades

- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Personlig hygien
- Utbildning i hygien och arbetsmetoder



Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av kontrollen var att det var god ordning och överlag rent i de båda köken. Arbetsuppgifter så som inköp, rengöring mm. är tydligt fördelade mellan olika personal och det fanns en bra rutin för förberedelse och tillagning av maten.

Avvikelse om rengöring samt skylt om rökförbud från föregående kontroll får anses vara åtgärdade.

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

- Vattnet i diskmaskinen var vid besöket mycket smutsigt, vatten bör bytas vid behov.

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.

Närvarande

Från verksamheten deltog [REDACTED] och från tillsynsmyndigheten Oscar Hedén, livsmedelsinspektör och Christine Berggren Miljö- och byggchef.

I tjänsten

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör
Samhällsbyggnadsförvaltningen