

Centrumlivs I Svenljunga AB

Box 135  
512 23 Svenljunga

Diarienummer: SBF-2021-541

## Kontrollrapport efter livsmedelskontroll

Den 4 maj 2021 gjorde vi en oanmäld inspektion på ICA Kvantum Svenljunga. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet. Kontrollen gjordes i form av en provtagning med så kallade tryckplattor för att se att ordinarie hygienrutiner fungerar.



### Följande kontrollerades

: Hygien före, under och efter processen



### Avvikelser

Vid kontrollen uppmärksammades följande avvikelser:

#### 1. Hygien före, under och efter processen



Antal bakterier som påvisades var så pass stort att en bedömning kan göras att rengöringen var otillräcklig av arbetsbänk för rått köttantering och ostdelare med svarta handtag.



**Lagkrav:** Livsmedelslokaler ska hållas rena och i gott skick och alla föremål som kommer i kontakt med livsmedel ska rengöras effektivt och desinficeras när det är nödvändigt. Rengöring och desinficering ska ske tillräckligt ofta för att förhindra risk för förorening och smitta.

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



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





## Ytterligare upplysningar

Provtagning med tryckplattor utförs på rengjorda ytor i produktionslokalen för att kunna få en uppfattning om hur mycket bakterier som förekommer på respektive yta. Det är sällan det inte finns någon form av bakterieförekomst.

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

Arbetsbänk för rått kött: >200

Knivblad på ostdelare med svarta handtag : >150

Klinga skärmaskin vid förpackningsmaskinen: 78

Matarbrickan till skärmaskin vid förpackningsmaskinen: 40

Knivblad på köttkniv svart/blått handtag: 12

Fotodokumentation av framodlade bakterier på tryckplattor kan lämnas mot begäran.

Resultatet indikerar viss bristande rengöring. Ingen avvikelser kan utdelas på grund av att testet endast ger en indikation om rengöring samt att resultatet var generellt bra.

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](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 förämnade 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.

.....

Oscar Hedén  
Livsmedelsinspektör

Miljö- och byggenheten  
Telefon 0325-184 44  
E-post [oscar.heden@svenljunga.se](mailto:oscar.heden@svenljunga.se)