



SVENLJUNGA
KOMMUN

Karima livs
Kindsvägen 9
51250 SVENLJUNGA

28 oktober 2022

Diarienummer: SBF-2022-1141

Rapport efter livsmedelskontroll

Den 26 oktober gjorde vi en oanmäld inspektion på Karima livsmedel. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet.



Följande avvikelser uppmärksammades

1. Faroanalys och kritiska styrpunkter

Verksamheten tycks inte ha identifierat de risker som finns med kylförvaring av livsmedel. Det kunde vid besöket heller inte anges några riktvärden för vilka temperaturer som livsmedlen i respektive kyl och frys skulle hålla.



Lagkrav

Livsmedelsföretagare ska ha rutiner och arbetssätt för säkra livsmedel grundade på de så kallade HACCP-principerna. Den första av dessa principer innebär att man identifierar faror som måste förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå. Man ska också identifiera kritiska styrpunkter där kontroll är nödvändig för att eliminera eller reducera dessa faror.

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



Uppföljning

Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 11 november för att följa upp att den här avvikelserna blir åtgärdad. Ni behöver vid det besöket förklara vilka rutiner ni har för att säkerställa att varorna i kylan förvaras på ett korrekt sätt.



2. Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation

Två färdigförpackade produkter i kyldisken var inte märka med obligatoriska uppgifter på svenska, dessa produkter var; Alryan Kashkaval-Käse och Hofburger Frishkäse.

§ Lagkrav

Obligatorisk livsmedelsinformation ska anges på svenska. Annat språk får användas om stavningen endast obetydligt skiljer sig från svenska.

Lagstiftning: LIVSFS 2014:4, § 5

! Uppföljning

Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 11 november för att följa upp att den här avvikelserna blir åtgärdad.

3. Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation

Flera frukter och grönsaker för självtag saknade obligatorisk märkning. De som noterades vid kontrollen var bland annat röda äpplen, gula äpplen och små citrusfrukter.

§ Lagkrav

Information om frukt och grönsak ska finnas i närhet av produkten, till exempel på hyllkant eller samlat på ett tydligt dokument i respektive avdelning. Det ska stå fullständigt namn, ursprungsland och i vissa fall klass enligt handelsnormer.

Till exempel:

Äpple-Royal Gala- Klass 1 - Italien För de allra flesta produkter finns denna information på originalförpackningarna.

Lagstiftning: Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 543/2011 samt 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 11 november för att följa upp att den här avvikelserna blir åtgärdad

4. Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier

Vissa varor i mejerikylen höll betydligt högre temperatur än vad som rekommenderas, ca 8-12 grader i mitten av kylen ca 14-15 grader i utkanten. Detta kan leda till att livsmedlet inte har den kvalitet och hållbarhet som kunden kan förvänta sig samt att sjukdomsframkallande mikroorganismer kan föröka sig i snabbare takt.

§ Lagkrav

Livsmedel, i vilka sjukdomsframkallande mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas, får inte förvaras i temperaturer som kan innebära hälsofara. Detta gäller såväl råvaror som halvfabrikat och färdiga produkter.

Lagstiftning: Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 5

! Uppföljning

Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 11 november för att följa upp att den här avvikelserna blir åtgärdad.

5. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

Mejerikylen var inte tillräckligt kall för de livsmedel som förvarades i den. Kylen höll mellan 8 och 12 grader. Kylen var inte heller tillräckligt stor för den mängd varor som förvarades i den vilket innebar att vissa varor stod för långt ut och inte kylades tillräckligt.

§ Lagkrav

Livsmedelslokaler ska ha tillgång till kyl- och frysförvaring när det är nödvändigt. De ska ha tillräcklig kapacitet för att livsmedlen ska kunna förvaras vid en lämplig temperatur.

Lagstiftning: Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 2

Uppföljning

Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 11 november för att följa upp att den här avvikelserna blir åtgärdad.



Följande kontrollerades

- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Angivande av ursprungsland eller härkomstplats för visst kött
- Fångst- eller produktionsområden för fiskeri- och vattenbruksprodukter
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- Faroanalys och kritiska styrpunkter



Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket var att det var god ordning och överlag rent i lokalerna. De allra flesta produkter var märkta med rätt uppgifter på Svenska. Fryst fisk och nötkött var märkta med obligatoriska uppgifter om ursprung och fångstområde.

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

- Frukt och grönsaker som har ruttnat eller möglat sorteras ut en bestämd dag i veckan. Det kan vara bra att detta sker dagligen för att undvika att kunder av misstag köper dessa samt att de kan smitta andra frukter i samma korg och leda till ökat svinn.
- Ett fåtal av frysvarorna hade mycket frost i förpackningarna, detta kan bero på att frysledjan har brutits genom fel förvaring i butik eller transport.

Kontroll av klagomål

Vid besöket kontrollerades de klagomål som skickats in till kommunen via livsmedelsverkets tipsfunktion. De handlade bland annat om att kyl och frys inte höll rätt grader samt att transportbilar inte hade kylfunktion. Vissa delar av klagomålet kunde bekräftas, andra inte.

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.

Det finns avvikelser som kräver uppföljning i form av en extra inspektion och för den kontrollen tar vi ut en extra avgift som för närvarande är 1340 kronor per timme. Avgiften tas ut i efterhand.

Närvarande

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

I tjänsten

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör
Samhällsbyggnadsförvaltningen