

Firma Larssons Livs (Mats Larsson)
larssonsexdrega@outlook.com

23 april 2024

Diarienummer: SBF-2024-417

Rapport efter livsmedelskontroll

Den 17 april gjorde vi en föranmäld revision på Larssons Livs. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet.



Följande avvikelser uppmärksammades

1. Rutin för märkning av innehållförteckning

Den rutin som finns i verksamheten bedöms inte vara tillräcklig samt att den heller inte är tillräckligt förankrad i verksamheten hos personerna som jobbar med produkterna som märkningen avser.



Lagkrav

Livsmedelsföretagare skall inrätta, genomföra och upprätthålla ett eller flera permanenta förfaranden, grundade på HACCP-principerna.
(se mer info om HACCP under rubrik längre ned i dokumentet)

Lagstiftning: Förordning (EG) 852/2004, artikel 5, punkt 1



Uppföljning

Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 31 maj 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 dokument som visar att det finns en rutin för märkning, rutinen bör bland annat beskriva hur märkningen tas



fram, hur allergener hanteras (märks) och hur man hanterar ändringar som uppstår om ingredienser saknas eller behöver bytas ut. Gör i så fall detta före den 31 maj.

2. Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation

Innehållsförteckning på Lasagne uppfyllde de kraven i livsmedelslagstiftningen,

Brister som noterades vid kontrollen:

- Det saknades ingredienser i märkningen av lasagne jämfört med ingrediensförteckningen på respektive ingående produkt. Det saknades Antioxidationsmedel (rosmarinextrakt), Maltodextrin från buljongen och surehetsreglerande medel (citronsyra) från krossade tomater.
- Laktos fanns med i ingrediensförteckning på lasagne men finns inte med som ingrediens på någon av de ingående produkterna.
- Laktos var märkt med fetstil som för att visa att det är en allergen. Laktos är inte en allergen i sig själv men om laktos som med som ingrediens ska det framgå varifrån den kommer.
Till exempel: Laktos (**mjök**)
- Mjök grädde och smör var inte märkta som allergener.
- Sojaböna fanns med in ingrediensförteckningen på lasagnen, på originalprodukten som var lasagneplattor står soja med som "kan innehålla spår av Soja". Det är okej att skiva "kan innehålla spår av" i förteckningen på den färdiga produkten, men det ska då framgå att det inte är en huvudingrediens. Det är en så kallad frivillig information. I ingrediensförteckningen på lasagneplattorna angavs även att det fanns spår av ägg och senap, dessa stod inte med i på den färdiga produkten.

(Anmärkning Sellerifrö var felstavat)

§ Lagkrav

Ingrediensförteckningen ska omfatta samtliga ingredienser i fallande storleksordning.

Alla ämnen/produkter som orsakar allergi eller intolerans, som finns listade i bilaga II, ska framhävas i ingrediensförteckningen.

Om den livsmedelsinformation som avses i artiklarna 9 och 10 ges på frivillig basis, ska denna information uppfylla kraven i kapitlen IV avsnitten 2 och 3.

Lagstiftning: Förordning (EU) 1169 /2011, artikel 18 punkt 1. Artikel 21, punkt 1b. Artikel 36, punkt 1 samt bilaga II till förordningen.

Uppföljning

Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 31 maj 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 en bild på en korrekt märkt etikett för lasagne. Gör i så fall detta före den 31 maj.



Följande kontrollerades

- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Faroanalys och kritiska styrpunkter



Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av kontrollen var att det var rent och god ordning i lokalerna. Det fanns nyligen uppdaterade rutiner för städning och dagliga sysslor. Ny termometer var inköpt för bättre kontroll av ankommande varor. Personalstyrkan var utökad för att kunna hantera alla arbetsmoment i verksamheten på ett bra sätt.

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

- Viss utrustning var gammal och sliten. Det kan vara bra att ha en rutin att se över utrustningens skick. Frågor att ställa kan vara, Går utrustningen att rengöra i tillräcklig omfattning?
- Skärmaskinen hade en spricka där det finns risk att matrester och allergener samlas och kan bli grogrund för bakterier.
- Dörr in till delikatessavdelning var sliten, det kan vara svårt att se om den var rengjord eller inte. Vid besöket bedömdes det att den var i behov av rengöring och eventuellt reparation.

HACCP baserat förfarande och allergener

Hazard Analysis and Critical Control Points, eller på svenska, faroanalys och kritiska kontrollpunkter är ett system för företagarens egenkontroll. Faroanalys tar oftast upp direkta faror men bör även ta med risker med fel missvisande information till kund. För att minimera risker skapas rutiner utifrån de förhållanden som finns i respektive verksamhet. Dvs olika scenarier där det kan gå fel.

Läs mer på livsmedelsverkets hemsida:

[Lokaler, hygien och företagets egen kontroll \(livsmedelsverket.se\)](https://www.livsmedelsverket.se/om-livsmedelsverket/lokaler-hygien-och-foretagens-egen-kontroll)

Du kan även läsa mer om allergener: [Allergeninformation - Kontrollwiki \(livsmedelsverket.se\)](https://www.livsmedelsverket.se/allergener/allergeninformation-kontrollwiki)

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

Vi tar ut en avgift för vår kontroll enligt kommunens taxa för offentlig kontroll inom livsmedelslagstiftningen. Ett särskilt beslut om avgift skickas i form av en faktura.

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 komma att kräva uppföljning i form av en extra inspektion och för den kontrollen kommer vi i sådana fall att ta ut en extra avgift.

Närvarande

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

I tjänsten

Oscar Hedén

Livsmedelsinspektör

0325-184 44

Samhällsbyggnadsförvaltningen