

Sexdrega nya Pizzeria AB

Svenljungavägen 15
512 77 Sexdrega

8 maj 2024

Diarienummer: SBF-2024-463

Rapport efter livsmedelskontroll

Den 7 maj 2024 gjorde vi en oanmäld inspektion på Sexdrega Pizzeria. 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. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

Golvet i beredningsutrymmet i källaren är mycket slitet vilket gör det svårt att rengöra och svårt att bedöma om rengöring är tillräcklig.

Denna avvikelse kvarstår från föregående kontroll

Även färgen på en av väggarna släpper på flera ställen vilket kan indikera att fukt finns i konstruktionen.



Lagkrav

Livsmedelslokaler hållas i gott skick. Ytor i utrymmen där livsmedel hanteras och ska hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giftfria material.

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



Uppföljning

Under kontrollbesöket angav Metin att han fortfarande jobbar på att hitta en lämplig lösning för golvet. Till dess att golvet är åtgärdat sker extra noggrann rengöring.

Metin uppger att han meddelar kommunen när renovering är utförd.

Vi kommer att följa upp detta under 2024.

Följande kontrollerades

- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
 - Hygien före, under och efter processen
 - Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
-

Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket är att det överlag finns tillräckliga rengöringsrutiner, delar av lokalerna och viss utrustning är slitna vilket kan göra rengöringen svårare.

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

- Arbetsbänken av trä i beredningsutrymmet i källaren är sliten och kan vara svår att rengöra. Metin uppgav vid föregående besök att även den ska bytas ut till en rostfri bänk.
- Om en tillagnings och hanteringsprocess pågår under lång tid (mer än 4 timmar) kan verktyg behöva rengöras under tiden för att minimera eventuell bakterietillväxt. Till exempel verktyg för att skära och hantera kebab.

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.

Närvarande

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

I tjänsten

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör
0325-184 44
Samhällsbyggnadsförvaltningen