

Apelkvistens Bostäder AB

Skyffelvägen 8
74639 Bålsta

24 maj 2024

Diarienummer: SBF-2024-518

Rapport efter livsmedelskontroll

Den 22 maj gjorde vi en oanmäld inspektion på Apelkvistens Wårdshus och Logi. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet..



Följande avvikelser uppmärksammades

1. Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier

Vid besöket kontrollerades temperatur på kylvaror. Kärntemperaturen uppmättes till 14 grader på kylvaror i ett av kylskåpen. Anvisningen på förpackningen angav att förvaringstemperatur bör vara max 8 grader.



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

Under kontrollbesöket angav Alexandra att kontroll av kylan ska ske för att se om det går att sänka temperaturer, går inte detta ska kylvaror ställas i en annan kyl



istället.

Vi kommer att följa upp detta vid nästa kontroll.

2. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

Ventilationsrör från ugn är inte tätt, fett läcker ut och dropparna riskerar att hamna på annan utrustning och i mat.

Lagkrav

Lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas ska vara utformade så att de tillåter god livsmedelshygienisk praxis. Bland annat ska det finnas skydd mot kontaminering mellan och under olika moment i arbetet .

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

Uppföljning

Under kontrollbesöket angav Alexandra att avvikelsen redan är på gång att åtgärdas. Problemet var redan identifierat och ventilationsröret ska bytas ut.

Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 12 augusti 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 ett foto på ör att styrka att avvikelsen är åtgärdad. Gör i så fall detta före den 12 augusti.

Följande kontrollerades

- Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Utbildning i hygien och arbetsmetoder
- Vattenförsörjning
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier



Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av kontrollen var att det var rent och god ordning i köket.

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

- På arbetsbänken ovanför diskmaskin förvarades arbetsredskap. Det kan finnas risk att redskapen smutsar ner när beredning av livsmedel eller diskhantering sker på bänken.
- Det rekommenderas att ha en termometer i varje kylskåp för att enkelt kunna ha kontroll på temperaturer. Kylskåp och frysar har lättare att hålla en jämn temperatur samt "återhämta" om de inte är överfyllda.

Efter besöket skickades information om vilka krav som ställs på utbildning och kunskap på den som hanterar livsmedel i en restaurang.

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 föransmällda 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