

Holsljunga camping (RC Gruppen AB)

29 maj 2024

Diarienummer: SBF-2024-530

Rapport efter livsmedelskontroll

Den 27 maj 2024 gjorde vi en föranmäld inspektion på Holsljunga Camping & Café. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet.



Följande avvikelser uppmärksammades

1. Hygien före, under och efter processen

Det var inte tillräckligt rent på och runt handtag på frysboxar i lagerutrymmet. Det fanns även kondens från frysboxar och fukt bidrar ytterligare till risk för tillväxt av eventuellt skadliga mikroorganismer.



Lagkrav

Livsmedelslokaler och utrustning ska hållas rena och i gott skick.

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



Uppföljning

Under kontrollbesöket angav Christine att avvikelsen skulle åtgärdas direkt samt att uppdatera städrutiner. Vi kommer att följa upp detta vid nästa ordinarie kontroll.



2. Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation

Det fanns ingen information till kunder hur de kan få reda på vilka allergener respektive maträtt innehåller.

Lagkrav

Livsmedelsföretagare som lämnar uppgift om ämnen/produkter som orsakar allergi eller intolerans först efter förfrågan från konsumenten, ska se till att det framgår tydligt – muntligen eller skriftligen – hur konsumenten kan få tillgång till uppgifterna. Detta kan, till exempel ske genom skylt vid kassa eller på menyn.

Lagstiftning: LIVSFS 2014:4, §10

Uppföljning

Under kontrollbesöket angav Christine att avvikelsen skulle åtgärdas direkt. Vi kommer att följa upp detta vid nästa ordinarie kontroll.

Följande kontrollerades

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



Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av kontrollen var att det var rent och mycket bra ordning. Risker med mathantering har minimerats och anpassats på ett bra sätt till lokalernas utformning.

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 åtgärdas 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