

Molla 75 Handelsbolag

20 februari 2025

Diarienummer: SBF-2025-216

## Rapport efter livsmedelskontroll

Den 19 februari 2025 gjorde vi en livsmedelskontroll på er verksamhet Mjöbäcksbaren Du och Jag. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet. Kontrollen gjordes i form av ett oanmält kontrollbesök.

### Resultat av kontrollen

Vid kontrollen konstaterade vi en eller flera avvikelser från lagstiftningen. Det betyder att alla krav i livsmedelslagstiftningen inte var uppfyllda. Nämnden kan komma att besluta om krav på åtgärder.



#### Kontrollerat utan avvikelser

- Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- Material i kontakt med livsmedel (FCM)



#### Kontrollerat med avvikelser

1. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
2. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
3. Hygien före, under och efter processen
4. Bekämpning av skadedjur





## Avvikelser, lagkrav och uppföljning

---

### Avvikelse 1 Utformning och underhåll av lokaler och utrustning



#### Underlag för bedömning

Hyllan ovanför arbetsbänk bredvid spisen var inte i gott skick, underhållet var eftersatt och miljö- och byggenheten bedömer att ytorna är svåra att göra rena.



#### Lagkrav

Ytorna i utrymmen där livsmedel hanteras ska vara lätta att rengöra och, när det behövs, desinficera. Ytorna ska vara av material som är släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giftfria om inte livsmedelsföretagarna kan visa att andra material är lämpliga. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel II, punkt 1f



#### Uppföljning 2025-03-03

Under kontrollbesöket angav Seid att avvikelsen skulle åtgärdas. Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 3 mars för att följa upp att den här avvikelsen blir åtgärdad.

---

### Avvikelse 2 Utformning och underhåll av lokaler och utrustning



#### Underlag för bedömning

Ytskiktet på blandare för dressing och såser var mycket slitet. Vi bedömer att det inte går att göra rent eller se om det är rengjort i tillräcklig omfattning. Det kan även finnas risk för att färgflagor lossnar och hamnar i maten.



#### Lagkrav

Ytorna i utrymmen där livsmedel hanteras ska vara lätta att rengöra och, när det behövs, desinficera. Det gäller särskilt de ytor som kommer i kontakt med livsmedel. Ytorna ska vara av material som är släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giftfria om inte livsmedelsföretagarna kan visa att andra material är lämpliga. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel II, punkt 1f



#### Uppföljning 2025-03-03

Under kontrollbesöket angav Seid att avvikelsen skulle åtgärdas. Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 3 mars för att följa upp att den här avvikelsen blir åtgärdad.

---

**Avvikelse 3    Hygien före, under och efter processen****Underlag för bedömning**

Dörr till kylrum var smutsig på sidan vid lås.

**Lagkrav**

Livsmedelslokaler ska hållas rena och i gott skick. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 1

**Uppföljning 2025-03-03**

Under kontrollbesöket angav Seid att avvikelsen skulle åtgärdas. Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 3 mars för att följa upp att den här avvikelsen blir åtgärdad.

---

**Avvikelse 4    Bekämpning av skadedjur****Underlag för bedömning**

Utanför personalingång fanns konservburkar och andra förpackningar med matrester. Detta kan locka till sig skadedjur.

**Lagkrav**

Utrymmen där avfall förvaras ska utformas och skötas så att det är möjligt att hålla dem rena och fria från djur och skadedjur.

Lämpliga arbetssätt ska finnas för att bekämpa skadedjur.

Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel VI, punkt 3 och Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 4

**Uppföljning 2025-03-03**

Under besöket uppgav Seid att de burkar och liknande som förvaras öppet inte ska innehålla matrester, Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 3 mars för att följa upp att den här avvikelsen blir åtgärdad.

## Ytterligare upplysningar

Vid kontrollen konstaterades att mat som var på kylning och varmhållning håll bra temperaturer och att de engångsmaterial som användes var godkända för kontakt med livsmedel.

Vid kontrollen noterades följande som kan vara bra att känna till:

- Det fanns hinkar med sallad på kylrumsgolvet, Said uppgav att de ska stå på upphöjda golvskydd för att inte stå direkt på golv och riskera att smuts och

bakterier hamnar på hinkarna och sedan föras vidare till arbetsbänkar och livsmedel.

- Golvet i det lilla torrförrådet var i behov av rengöring.
- Vid besöket stod en soptunna tillfälligt på en arbetsbänk. Det finns risk att det hamnar smuts och bakterier på bänken om den inte rengörs tillräckligt efter detta. Vi rekommenderar att ställa soptunnan annanstans vid de tillfällen som golvytan behövs till andra ändamål.

## Kontroll av rökfria miljöer



### Avvikelser

Vid kontrollen uppmärksammades följande avvikelser:

#### 1. Informationsskylt om rökförbud



Det saknas information om att rökning är förbjuden vid entrén och på uteserveringern.



**Lagkrav:**

Den som är ansvarig för platsen ska genom skyltning tydligt informera om rökförbudet och vid behov ingripa med information och tillsägelser.

Lagstiftning: 6 kap 9§ Lag (2018:2088) om tobak och liknande produkter

## Synpunkter och frågor

Om ni tycker att något i rapporten inte stämmer eller att vår bedömning är felaktig är det viktigt att ni meddelar oss inom två veckor. Mejla till [miljobygg@svenljunga.se](mailto:miljobygg@svenljunga.se) eller skriv till Svenljunga kommun, Miljö- och byggenheten, 512 80 Svenljunga. Det är viktigt att kontrollrapportens diarienummer finns med. Hit kan ni också vända er med frågor om innehållet i rapporten.

## Publicering på kommunens webbplats

Denna kontrollrapport kommer att publiceras på kommunens webbplats [svenljunga.se](http://svenljunga.se) om två veckor. Om ni har lämnat synpunkter kommer även de att publiceras i de fall vi står fast vid vår bedömning.

## Information om kontroll och regler

Syftet med livsmedelskontroll är att säkerställa att livsmedelsföretag följer reglerna i livsmedelslagstiftningen. Information om lagar, regler och branschriktlinjer för hantering av livsmedel finns på Livsmedelsverkets webbplats [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se).

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 ni ska göra något eller ett förbud. Ett sådant beslut kan ni överklaga om ni 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 kräver uppföljning i form av en extra inspektion och för den kontrollen kommer vi att ta ut en extra avgift.

Information om kommunens avgifter för livsmedelskontroll hittar ni på kommunens webbplats [svenljunga.se](http://svenljunga.se).

## Närvarande

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

---

### I tjänsten

Oscar Hedén  
Livsmedelsinspektör  
0325-184 44