

Mohanad Hadad
hadadcaesar@gmail.com

18 september 2024

Diarienummer: SBF-2024-816

Rapport efter livsmedelskontroll

Den 17 september 2024 gjorde vi en oanmäld livsmedelskontroll på er verksamhet Caesar Restaurang . Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet.

Resultat av kontrollen

Vid kontrollen konstaterade vi 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
- Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- Spårbarhet kött (operativt mål 8)



Kontrollerat med avvikelser

1. Hygien före, under och efter processen
2. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
3. Allmänna krav på livsmedelssäkerhet





Avvikelser, lagkrav och uppföljning

Avvikelse 1 Hygien före, under och efter processen



Underlag för bedömning

Rengöring var otillräcklig i de flesta delar av lokalerna vilket riskerar att bakterier smuts och främmande ämnen hamnar i maten.

Vid besöket konstaterades att många områden inte levde upp till kraven.

Avvikelsen avser den sammantagna bedömningen på hygien i lokalen.

För att ge exempel på områden kan nämnas otillräcklig rengöring ;

- på tagytor, dvs. handtag och liknande.
- I frysboxar och i kyl- och förvaringsskåp
- flera golvytor särskilt i hörn
- på slangar och vattenledningar som låg på golv
- vid handtvättställ
- i städförråd
- på kontakter och lysknappar,
- vissa väggytor, golvlistor med mera.



Lagkrav

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



Uppföljning

Den här avvikelsen är så pass allvarlig att vi kommer att förelägga dig att åtgärda avvikelsen, föreläggandet kommer förenas med ett löpande vite. Ett föreläggande är ett beslut som du kan överklaga om du inte tycker att det är rimligt. Om du redan nu har synpunkter på detta vill vi att du kontaktar oss inom två veckor. Om ett föreläggande inte följs kan vi som nästa steg komma att besluta om ett förbud att driva verksamheten.

Vid kontrollbesöket uppgav Mohanad att den bristande rengöringen främst berodde på att det har varit mycket att göra samt att sommarpersonalen avslutat sina anställningar. Förklaringen ändrar inte vår bedömning.

Avvikelse 2 Utformning och underhåll av lokaler och utrustning



Underlag för bedömning

Det fanns utrustning i lokalerna som inte levde upp till kraven på utrustning som får användas i livsmedelslokaler.

Det var:

- Kylskåpet i köket, bredvid diskavdelningen. det var rostigt och trasigt i nedkant, gummilist har delvis lossnat i nedkant av dörren, inne i skåpet har färgen släppt. Sammantaget gör detta att kylskåpet inte går att rengöra i tillräcklig omfattning.

-Slangar och avrinningsrör från salladsberedning som är dragna till golvbrunn på personaltoalett ligger direkt på golvet vilket gör det svårt att rengöra.

- 2st hållare för plastfolie var mycket rostiga och bedöms inte kunna rengöras i tillräcklig omfattning.

- På 2st hyllor bredvid stekbord har färgen flagnat av vilket gör dem svåra att rengöra samt att finns risk att färgflagor hamnar i mat eller utrustning.

- Borrmaskin med missfärgad och smutsig färgblandare



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.

Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel II, punkt 1J02 Ytor 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. Ytor 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

Den här avvikelserna är så pass allvarlig att vi kommer att förelägga dig att åtgärda avvikelserna. Ett föreläggande är ett beslut som du kan överklaga om du inte tycker att det är rimligt. Om du redan nu har synpunkter på detta vill vi att du kontaktar oss inom två veckor. Om ett föreläggande inte följs kan vi som nästa steg komma att förelägga med vite eller besluta om ett förbud.

Avvikelse 3 Allmänna krav på livsmedelssäkerhet



Underlag för bedömning

I lokalerna fanns flera föremål som inte bör förvaras i lokaler där det hanteras livsmedel. Vissa föremål riskerar att kontaminera livsmedel och vissa föremål försvårar rengöringen av lokalerna.

- Trappstege som var kraftigt nedsmutsad stod inne i köket.
- Borrmaskin med rostig och nedsmutsad färgblandare stod på golvet i köket.
- Utrustning och föremål i rummet mellan kök och salladsberedningsrummet.



Lagkrav

I lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas skall utformning och planering tillåta god livsmedelshygienisk praxis, bland annat skydd mot kontaminering mellan och under olika moment, Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel II, punkt 1

Livsmedel ska skyddas mot kontaminering som kan göra livsmedlen otjänliga, skadliga för hälsan eller kontaminerade på ett sådant sätt att de inte rimligen kan konsumeras i det skick i vilket de befinner sig. Förordning 852/2004, bilaga II, 9 kap, punkt 3



Uppföljning

Avvikelsen kommer att följas upp i samband med avvikelse nr 1 och 2.

Ytterligare upplysningar

För att bedriva livsmedelsverksamhet ska det finnas en god hygienpraxis (GHP) inom verksamheten. Det innebär att det finns grundförutsättningar för att kunna bedriva livsmedelsverksamhet enligt lagstiftarens krav på hygien, lokaler, personlig hygien med mera.

Kraven innebär också att man ska ha rutiner, kunskap, en planering och tillräckligt med resurser för att upprätthålla GHP. Bedömer tillsynsmyndigheten att verksamhetsutövaren inte har dessa kan verksamheten stoppas tills att detta är på plats.

Det är även upp till verksamhetsutövaren att införskaffa sig kunskap om vilka krav som finns, och kunskap om hur de kan nå upp till dem.

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 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 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.

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](https://www.svenljunga.se).

Närvarande

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

I tjänsten

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör
0325-184 44