

Centrumlivs I Svenljunga AB
rasmus.bynander@kvantum.ica.se

30 augusti 2024

Diarienummer: SBF-2024-752

Rapport efter livsmedelskontroll

Den 29 augusti 2024 gjorde vi en oanmäld livsmedelskontroll på ICA Kvantum Svenljunga. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet.



Följande avvikelser uppmärksammades

1. Hygien före, under och efter processen

Det fanns beläggningar av smuts och vad som verkade vara rödmögel i diskmaskinens innertak och på övre spolarmar, det fanns även ingrodd smuts runt luckan.



Lagkrav

Livsmedelslokaler och utrustning ska hållas rena.

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



Uppföljning

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



2. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

Diskrummets utformning och användning bedöms utgöra risk att ren disk kontamineras av smuts och matrester.

De som noterades var:

- Oklar användning av bänk vid diskhon. Den verkade användas till både ren och smutsig disk. Om bänken ska användas till smutsig disk bör man skilja av hyllorna med ren disk för att undvika risk för stänk. Till exempel med en skiva av plexiglas eller liknande.
- Hyllor längst ner där ren disk förvarades består av galler vilket gör att det finns risk att utrustningen blir smutsig då golvrengöring sker genom spolning med slang och rengöringsmedel.
- Den "rullbur" som används för lufttorkning av disk är inte lämplig för ändamålet då den är svår att rengöra i tillräcklig omfattning.

§ Lagkrav

Lokalernas utformning och konstruktion ska möjliggöra adekvat underhåll, vara sådana att luftburen kontaminering undviks samt erbjuda adekvata arbetsutrymmen för att alla steg som ingår i verksamheten skall kunna genomföras på ett hygieniskt sätt. Det ska finnas lämpliga anordningar för att rengöra, desinficera och förvara arbetsredskap och utrustning. Dessa anordningar ska vara konstruerade av korrosionsbeständiga material, vara lätta att rengöra

Lagstiftning: Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 2a, och kapitel II, punkt 2

! Uppföljning

Under kontrollbesöket angav Mikaela att avvikelserna skulle åtgärdas snarast och att vissa av avvikelserna redan var påbörjade.

Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 30 september för att följa upp att den här avvikelserna blir åtgärdad. För att undvika en extra inspektion, och då även undvika en extra kostnad för detta, kan du skicka in foton för att styrka att avvikelserna är åtgärdade. Gör i så fall detta före den 30 september.



Följande kontrollerades

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



Ytterligare upplysningar

Kontrollen utfördes i delikatessavdelningen samt i butikslokalen, helhetsintrycket av kontrollen var att det var att det var mycket bra ordning och rent i butikslokalen. Stickprov visade att kylar och frysar höll bra temperatur. På lockgodisavdelning inkl. naturgodis var det rent och god ordning, det fanns märkning på respektive sort som innehöll ingredienser där allergener var utmärkta.

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

- Diskrummet är förhållandevis litet till den mängd disk som hanteras dagligen. Den rena utrustning som förvaras i rummet bör vändas upp och ned för att minimera risk för kontamination genom aerosoler som uppstår vid spolning av disk.

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 förämnade 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.

Det finns avvikelser som kräver uppföljning i form av en extra inspektion och för den kontrollen kommer vi att ta ut en extra avgift.

Närvarande

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

I tjänsten

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör
0325-184 44