

Yared Pizzeria I Svenljunga AB

7 mars 2025

Diarienummer: SBF-2025-274

Rapport efter livsmedelskontroll

Den 5 mars 2025 gjorde vi en livsmedelskontroll på er verksamhet Pizzeria Texas. 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
- Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- Hygien före, under och efter processen



Kontrollerat med avvikelser

1. Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
2. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning





Avvikelser, lagkrav och uppföljning

Avvikelse 1 Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation



Underlag för bedömning

På den hemsida där man kan beställa mat från pizzerian saknades information till kunden om att den kan få information om allergener innan köpet.



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 före köpet genomförs.

LIVSFS 2014:4, §10



Uppföljning 2025-04-30

Nicolas uppger att han lägger in en text på beställningssidan "om du är allergisk och har frågor om innehållet kan du ringa oss" eller liknande, samt ett telefonnummer. Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 30 april 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 foto eller skärmbild för att styrka att avvikelsen är åtgärdad. Gör i så fall detta före den 30 april.

Avvikelse 2 Utformning och underhåll av lokaler och utrustning



Underlag för bedömning

Den skärmaskin som användes till vitkål ost och skinka var sprucken i plasten på ett ställe där den kommer i direktkontakt med livsmedel. Maskinen bedöms svår att göra tillräckligt ren. Det finns risk att det fastnar matrester som kan bli grogrund för bakterier till exempel *Listeria monocytogenes* och *staphylococcus aureus*.



Lagkrav

Alla föremål, tillbehör och all utrustning som kommer i kontakt med livsmedel ska ha en sådan konstruktion, bestå av sådana material och hållas i så gott skick att risken för förorening och smitta minimeras.

Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel V, punkt 1b



Uppföljning 2025-04-30

Under besöket uppgav Nicolas att han ska se över möjligheterna till utbyte av den skadade delen eller reparation. Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 30 april 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

dokumentation som visar att avvikelsen är åtgärdad. Gör i så fall detta före den 30 april.

Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av kontrollen var att det är mycket god ordning och rent i lokalerna.

Vid kontrollen noterades även följande:

- Lister till en av kylarna med dubbeldörr på lagret var i behov av rengöring. Nicolas uppgav att rengöring av hela kylen är planerad till senare den dagen.
- Rengöringskontroll utfördes med ATP-mätare på en kantin i rostfritt stål samt en skärbräda av plast. Resultatet för kantin var mycket bra. Resultatet för skärbrädan var något sämre. Nicolas valde att kassera skärbrädan under besöket.

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 kan kräva 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.

Närvarande

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

I tjänsten

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör
0325-184 44