

Wissam Halawy (Pizzeria Dallas)

17 mars 2025

Diarienummer: SBF-2025-298

## Rapport efter livsmedelskontroll

Den 12 mars 2025 gjorde vi en livsmedelskontroll på er verksamhet Pizzeria Dallas. 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.

Observera att resultatet nedan bara gäller det som kontrollerades den här gången. Bedömning av hela verksamheten har inte gjorts.



#### Kontrollerat utan avvikelser

- Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- Hygien före, under och efter processen
- Personlig hygien



#### Kontrollerat med avvikelser

1. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
2. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning





## Avvikelser, lagkrav och uppföljning

---

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



#### Underlag för bedömning

2st skärbrädor var mycket slitna och bedömdes inte kunna göras rena i tillräcklig omfattning samt att det fanns risk att de släpper ifrån sig plast och gummi som kan hamna i maten.



#### 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 kontaminering minimeras. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel V, punkt 1b



#### Uppföljning

Skärbrädorna kasserades under besöket. Wissam uppger dock att de inte används på ett sådant sätt att de kommer i kontakt med livsmedel. Det ändrar inte bedömningen om att utrustning uppfyller lagstiftningens krav på köksutrustning,

---

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



#### Underlag för bedömning

Den blåa skärmaskinen (Hällde) var sprucken i plasten på ett ställe där den kommer i direktkontakt med livsmedel, samt att färg på maskinens handtag flagnar. 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 kontaminering minimeras. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel V, punkt 1b



#### Uppföljning

Wissam uppgav att maskinen inte används så ofta och att han har en annan maskin som används primärt. Detta verifierades under besöket. Det ändrar dock inte bedömningen om att maskinen inte uppfyller lagstiftningens krav på utrustning. Efter besöket har Wissam skickat in foto som visar att maskinen är undanplockad och markerad som ur funktion.

## Ytterligare upplysningar

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

- ATP -mätning utfärdes på en skärbräda av nyare modell. Mätningen indikerade otillräcklig rengöring även efter att skärbrädan diskats i maskin. Skärbrädans yta var "knottrig" vilket kan utgöra risk att diskmaskinens spolning inte är tillräckligt effektiv. Det rekommenderas att skärbrädor fördiskas för hand med diskborste eller liknande.
- Handtag och lock till frysbox. kan behöva skrubbas för att få bort ingrodd smuts.
- Plastpåsar för förvaring av ost byttes ut till emballage av livsmedelsgodkända material.

## 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.

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

## Närvarande

Från verksamheten deltog [REDACTED] och efter besöket konversation med [REDACTED] [REDACTED], och från tillsynsmyndigheten Oscar Hedén, livsmedelsinspektör.

---

### I tjänsten

Oscar Hedén  
Livsmedelsinspektör  
0325-184 44