

RAGUNDA KOMMUN
Karl-Erik Liljekvist
BOX 150
844 21 Hammarstrand

Livsmedelskontroll

Bygg- och miljönheten kontrollerade er verksamhet på Nyviksvägen, Nyviksvägen 10, HAMMAREN 1:84, den 2024-10-15. Från er deltog Elin Svensson, tillfälligt köksansvarig. Från bygg- och miljönheten deltog Amalia Eriksson, livsmedelsinspektör. Det var en ordinarie kontroll, och den gjordes i form av ett oanmält kontrollbesök.

Resultat av kontrollen: En eller flera avvikelser konstaterades

Vid kontrollen konstaterades en eller flera avvikelser från lagstiftningen. Det betyder att alla krav i livsmedelslagstiftningen inte var uppfyllda. Vi kommer att följa upp avvikelserna vid en extra kontroll **efter 2024-11-21**. Observera att resultatet nedan bara gäller det som kontrollerades den här gången. Bedömning av hela verksamheten har inte gjorts.



Kontrollerat utan avvikelse

- Giltig registrering
- Märkning – Adress
- Termometer
- Ventilation
- Förvaring och hantering av kemikalier
- Skadedjurkontroll
- Kylförvaring
- Faroanalys och övervakning av risker

Uppföljning av tidigare avvikelser

- Råvaruhantering
- Faroanalys – Incidentrapportering
- Faroanalys – Specialkost (struken)



Avvikelser

1. Lokalens skick

Kvarstående avvikelser sedan tidigare

2. Temperaturkontroll
3. Nedkylning, uppmätta temperaturer
4. Lokalens skick (Kvarstående sedan 2022-11-29)



Avvikelser, lagkrav och uppföljning

Avvikelse 1

Lokalens skick



Underlag för bedömning

Avvikelser i lokalens skick uppmärksammandes:

- Hål i taket i köksutrymmet
- Skjutdörr i packrum var trasig



Lagkrav

Livsmedelslokaler ska hållas i gott skick.

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



Uppföljning

Vi kommer att följa upp avvikelsen vid en uppföljande kontroll i samband när avvikelsen ska vara åtgärdad enligt upprättad åtgärdsplan.

Kvarstående avvikelser sedan tidigare

Avvikelse 2

Temperaturkontroll



Underlag för bedömning

Under kontrollen uppmärksammades bristande temperaturkontroll för kyl och frys. Senast uppmätta temperaturer var bland annat 18/9 samt 4/9. Livsmedelskontrollen genomfördes 15/10.

Enligt egenkontrollprogrammet från 2024-06-12 ska temperaturlagning genomföras en gång i veckan och skrivas in i journal.



Lagkrav

Livsmedelsföretagare ska kontrollera att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls.

Livsmedel, i vilka skadliga mikroorganismer kan tillväxa, får inte förvaras i en hälsofarlig temperatur.

Förordning (EG) 178/2002, artikel 17, punkt 1, tillsammans med Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 5



Uppföljning

Vi kommer att följa upp avvikelsen vid en extra kontroll **efter 2024-11-21**

Avvikelse 3**Nedkylning, uppmätta temperaturer****Underlag för bedömning**

Det uppmärksammades bristande dokumentation av temperaturtagning för in och uttag av livsmedel för nedkylning. Senaste uppskrivna nedkylningen var 8/10, då fylldes endast temperaturtagning samt tid vid insättning i.

Vid kontrolltillfället kyldes livsmedel ned utan att journalen hade fyllt i.

Enligt egenkontrollprogrammet 2024-06-12 ska dokumentation samt kontroll ske vid varje nedkylningstillfälle.

**Lagkrav**

Livsmedel som ska förvaras eller serveras kylda ska kylas ner så fort som möjligt efter upphettning, till en temperatur som inte medför att livsmedlet kan bli en hälsorisk.

Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 6

**Uppföljning**

Vi kommer att följa upp avvikelsen vid en extra kontroll **efter 2024-11-21**

Avvikelse 4**Lokalens skick****Underlag för bedömning**

Enligt åtgärdsplanen skulle samtliga trasiga eller skadade utrymmen vara åtgärdade:

- Vägg bakom kran bredvid potatisskalarmaskin (2022-11-29)
- Trasiga och flagande fönsterkarmar (2022-11-29)
- Fönsterkarm av trä vid ingångsdörr som har vittrat sönder 2022-11-29)
- Hål i väggen bakom arbetsbänk (2022-11-29)

**Lagkrav**

Livsmedelslokaler ska hållas i gott skick.

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

**Uppföljning**

Vi kommer att följa upp avvikelsen vid en uppföljande kontroll i samband när avvikelsen ska vara åtgärdad enligt upprättad åtgärdsplan.



Ytterligare upplysningar

Möjlighet att yttra er

Om ni tycker att något i rapporten inte stämmer eller att vår bedömning är felaktig är det viktigt att ni meddelar oss det. **Vi behöver ha ett eventuellt yttrande senast den 2024-11-14.** Kontaktuppgifterna hittar ni längst ner på sidan.

Ert yttrande kan påverka den vidare handläggningen av ärendet, till exempel om vi behöver fatta beslut om åtgärdskrav. Det kan också påverka vår planering av kontrollen hos er, och därmed er kostnad för kontroll. Dessutom är kontrollresultatet offentligt, det vill säga det lämnas ut på begäran.

Uppföljning av avvikelser

Lagstiftningens mål kan uppfyllas på olika sätt. Därför kan det också finnas olika sätt att åtgärda avvikelser. När lagstiftningen inte följs kan kontrollmyndigheten fatta beslut som innehåller krav på att ni vidtar åtgärder.

Information om kontroll, regler och avgifter

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.

Ni är alltid välkomna att höra av er till oss om ni har frågor eller synpunkter. Våra kontaktuppgifter finns längst ner på sidan.

För Bygg- och miljönämnden

Patrik Lindberg
Tillförordnad enhetschef