Mörbylånga kommun

2017-11-20
SKRIVELSE

Dnr 2017-1233

Scanomat Partner Sydost AB
Irené Andersson
Björnhovdagatan 7
386 35 FÄRJESTADEN

Kaffebilen – Kontrollrapport Livsmedel

Typ av kontroll: ☒ Inspektion ☐ Revision
☒ Föranmäld ☐ Oanmäld ☐ Uppföljning

Datum för kontrollen: 2017-10-27, 2017-11-17

Administrativa uppgifter

Verksamhetsnamn: Kaffebilen
Org.nr: 16556355-3766
Adress: Björnhovdagatan 7 **Postort:** 386 35 FÄRJESTADEN
Besöksadress: Björnhovdagatan 7
Fastighetsbeteckning: Björnhovda 4:39
ObjektId: 8690
Typ av verksamhet: Återförsäljare av kaffemaskiner och dess tillbehör

Kontrollpunkter

	UA	A	EK
1. Infrastruktur: lokaler och utrustning, även fordon	☒	☐	☐
2. Råvaror och förpackningsmaterial	☒	☐	☐
3. Säker hantering: lagring och transport	☒	☐	☐
4. Hantering och förvaring av avfall	☒	☐	☐
5. Skadedjursbekämpning	☒	☐	☐
6. Rengöring och desinfektion	☒	☐	☐
7. Vattenkvalité	☒	☐	☐
8. Temperatur	☒	☐	☐
9. Personlig hygien	☒	☐	☐

10. Utbildning	☒	☐	☐
11. HACCP-baserade förfaranden	☒	☐	☐
12. Information (Märkning)	☒	☐	☐
13. Spårbarhet	☒	☐	☐
14. Mikrobiologiska kriterier	☐	☐	☒
15. Övrigt	☒	☐	☐

UA = utan avvikelse, A = avvikelse, EK = ej kontrollerat

Kommentarer till kontrollpunkter/Tidsplan för åtgärder

Sammanfattning

☒ Inga noterade avvikelser vid kontrollen

☐ Avvikelser bedöms som mindre allvarliga och bör åtgärdas omgående. Kontroll kommer att ske vid nästa planerade inspektion.

☐ Avvikelser bedöms som allvarliga och föranleder åtgärder och uppföljande kontroll

Information

All extra kontroll debiteras med av kommunen fastställd timtaxa, i nuläget 1012 kr per påbörjad handläggningstimme.

Företaget är skyldigt att följa livsmedelslagstiftningen och de föreskrifter som har meddelats med stöd av EG-förordningar. Av detta följer att företaget bör åtgärda avvikelserna enligt tidsplan som angetts i kontrollrapporten.

Kontroll görs med stöd av förordningarna (EG) 178/2002, 882/2004, 852/2004, 853/2004 och LIVSFS 2005:20. Det kan även förekomma avvikelser som inte noteras vid kontrollen. Dessa kan dock tas upp i samband med kommande kontroller.

För kontrollmyndigheten,

Anna Hagberg
Miljö- och hälsoskyddsinspektör
Tel: 0485-470 67
E-post: miljobygg@morbylanga.se

Förklaring till kontrollpunkter:

1.1: Rutiner ska finnas för underhåll, utformning av lokaler, inredning, utrustning, fordon och containrar samt flöden säkerställer att livsmedel inte förorenas, så att de blir hälsofarliga eller otjänliga eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav.	☐
2.1: Rutiner för mottagning ska säkerställa att råvaror, ingredienser och material inte medför att slutprodukten blir hälsofarlig eller otjänlig. Kontrollera att förpackningsmaterial som används är lämpligt att komma i kontakt med livsmedel och inte utgör en källa för kontaminering	☐
3.1: Ändamålsenliga rutiner som förhindrar mikrobiologisk korskontamination mellan t.ex. köttråvara som kan innehålla patogena bakterier och färdig värmebehandlad produkt ska finnas.	☐
3.2: Ändamålsenliga rutiner för att förhindra korskontamination mellan allergena råvaror och övriga råvaror ska finnas.	☐
3.3: Rutiner ska finnas för hantering, lagring och transport av råvaror, förpackningsmaterial. Slutprodukt ska skyddas mot kontaminering.	☐
4.1: Rutiner för avfallshantering ska säkerställa att livsmedel inte blir hälsofarliga eller otjänliga och uppfyller lagstiftningens krav.	☐
5.1: Rutiner för skadedjursbekämpning ska säkerställa att livsmedel inte förorenas, så att de blir hälsofarliga eller otjänliga eller på annat sätt strider mot lagstiftningens krav.	☐
6.1: Ändamålsenliga rutiner för rengöring och desinfektion av ytor som kommer i direkt kontakt med livsmedel, inklusive råvaror ska finnas.	☐
6.2: Rutiner för rengöring av lokaler, inredning, utrustning, fordon och containrar ska säkerställa att livsmedel inte förorenas, så att de blir hälsofarliga eller otjänliga eller på annat sätt strider mot lagstiftningens krav.	☐
7.1: Rutiner ska säkerställa kvaliteten på det vatten som används, så att livsmedel inte blir hälsofarliga eller otjänliga eller på annat sätt strider mot lagstiftningens krav.	☐
8.1: Varmhållna livsmedel ska förvaras vid tillräckligt hög temperatur, där patogena mikroorganismer inte kan växa till och/eller bilda toxiner.	☐
8.2: Kalla livsmedel ska förvaras vid tillräckligt låg temperatur, där patogena mikroorganismer inte kan växa till och/eller bilda toxiner.	☐
8.3: Rutiner för temperaturkontroll ska säkerställa att livsmedel inte förvaras eller lagerhålls, så att de blir hälsofarliga eller otjänliga eller på annat sätt strider mot lagstiftningens krav.	☐
9.1: Det ska finnas ett fullt utrustade och funktionella handtvättsställ där det behövs.	☐
9.2: Ändamålsenlig rutin ska finnas för att förhindra att smitta överförs från personer till livsmedel.	☐
9.3: Rutiner för personlig hygien som säkerställer att livsmedel inte blir hälsofarliga eller otjänliga ska finnas.	☐

10.1: Rutiner för övervakning, instruktion och utbildning av personal som säkerställer att livsmedel inte blir hälsofarliga eller otjänliga eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav, t.ex. redlighet ska finnas.	☐
11.1: Mikrobiologiska faror ska ingå i faroanalysen.	☐
11.2: Allergena faror ska ingå i faroanalysen.	☐
11.3: Övriga faror, d.v.s. fysikaliska och kemiska faror, ska ingå i faroanalysen.	☐
11.4: Ändamålsenlig rutin ska finnas för övervakning av värmebehandlingsprocessen om denna är ett kritiskt avdödningssteg för mikroorganismer.	☐
11.5: Ändamålsenlig rutin ska finnas för övervakning av nedkylning när snabb nedkylning är kritiskt eller viktigt för att förhindra tillväxt av patogena mikroorganismer och/eller toxinbildning.	☐
11.6: Om någon övrig kritisk styrpunkt (CCP) har identifierats, ska gränsvärden finnas och att rutinerna för övervakning och korrigerande åtgärd är ändamålsenliga.	☐
11.7: Ändamålsenlig rutin för verifiering och (validering) ska finnas.	☐
12.1: Märkningsuppgifter som krävs enligt lagstiftningen och som gör att konsumenten kan göra ett medvetet val ska finnas. Detta gäller alla förekommande märkningsregler, inte bara LIVSFS 2014:4.	☐
12.2: Märkningsuppgifterna får inte framställas på ett sätt som kan vara vilseledande för konsumenten.	☐
12.3: Rättvisande märkningsuppgifter, t.ex. ingrediensförteckning inkl. allergener, hållbarhet, bruksanvisning och förvaringsanvisning ska finnas på förpackade livsmedel.	☐
12.4: Dokumentation som styrker märkningsuppgifterna, t.ex. ingrediensförteckning (receptur, handelsdokument) eller näringsvärdesdeklaration (analysresultat) på förpackade livsmedel ska finnas.	☐
13.1: Ändamålsenliga rutiner för återkallande av felaktiga produkter ska finnas.	☐
13.2: Livsmedelsföretagaren ska känna till varifrån inkommande råvaror, produkter och förpackningsmaterial kommer, d.v.s. ett steg bakåt. Livsmedelsföretagaren ska känna till vem produkter har levererats, d.v.s. ett steg framåt	☐
14.1: Livsmedelsföretagaren ska uppfylla kraven i förordning (EG) nr 2073/2005.	☐
15.1, övriga krav: Uppgifterna i myndighetens register över registrerade och godkända anläggningar ska vara korrekta, bl.a. uppgifterna om livsmedelsföretagare, organisationsnummer, verksamhetens art och omfattning. För vissa typer av verksamheter kan det finnas ytterligare krav/mål i lagstiftningen som ska uppfyllas. Det kan t.ex. vara krav vid import och export, renhetskriterier vid tillverkning av tillsatser och särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung .	☐