

**Samhällsförvaltningen**

Dan Tjell, 0611 - 34 85 18
dan.tjell@harnosand.se

Kopia för kännedom

sussi.nyberg@bredband.net

HÄRNÖSANDS AIK

info@haik.se

Planerad livsmedelskontroll

Samhällsnämnden kontrollerade er verksamhet på HAIK Bandy, den 26 november 2023. Från er deltog Susanne Nyberg och Helene Lundgren. Från samhällsförvaltningen deltog Dan Tjell, miljöhandläggare.

Det var en ordinarie kontroll och den gjordes i form av ett oanmält kontrollbesök.

Resultat av tillsynen: En eller flera avvikelser konstaterades

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

**Kontrollerat utan avvikelse**

- Administrativa uppgifter
- Inköp och spårbarhet
- Separat handtvättställ/tvål/papper
- Omklädningsmöjligheter
- Personaltoalett/tvål/papper
- Arbetskläder/hela/rena
- Smycken, klockor m.m används/bärs inte
- Rent och städat i lokalerna
- Förvaring av livsmedel
- Golvförvaring
- Inköp och spårbarhet
- Material i kontakt med livsmedel
- Städutrymme, städutrustning
- Skadedjurssäkring och skadedjursbekämpning

**Avvikelser**

- Utbildning av personal
- Särskilda rutiner saknas vid förekomst/risk för magsjuka och norovirus

Samhällsförvaltningen bör senast den 30 januari 2024 meddelas hur konstaterade avvikelser kommer att åtgärdas.

Se nästa sida för mer information.



Avvikelser, lagkrav och uppföljning

Avvikelse 1 Utbildning av personal



Underlag för bedömning

Rutiner för utbildning av personal i livsmedelshygien saknas eller behöver kompletteras. All personal, även nyanställd och tillfällig, som hanterar livsmedel ska ha tillräcklig utbildning och kunskap i livsmedelshygien för den livsmedelshantering som förekommer i verksamheten.



Lagkrav

Livsmedelsföretagare ska se till att den personal som hanterar livsmedel instrueras och/eller utbildas i livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter. *Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel XII, punkt 1.*

Avvikelse 2 Särskilda rutiner saknas vid förekomst/risk för magsjuka och norovirus



Underlag för bedömning

Vid besöket framkom det att ni saknar rutiner för att fånga upp och hantera misstankar om smitta hos personalen. Det saknas även speciella rutiner om det skulle florerat magsjuka eller vinterkräksjuka. Personal som bär på smitta som kan överföras till livsmedel ska inte hantera livsmedel eller vistas i en livsmedelsanläggning om det finns risk för direkt eller indirekt kontaminering. Det finns krav på att all personal som förmodas komma i kontakt med livsmedel omedelbart ska rapportera symptom eller åkommor som riskerar att kontaminera livsmedlen till företagaren. Vinterkräksjuka i familjen kan innebära en risk för smitta och företagaren ska vara uppmärksam på det när de tar fram sina rutiner för personlig hygien. Skälet är att det finns en uppenbar risk för att personal som är bärare av norovirus kontaminerar de livsmedel som hanteras.



Lagkrav

Alla personer som arbetar på platser där livsmedel hanteras ska vara noga med sin personliga hygien. Personer som har eller bär en sjukdom som kan överföras via livsmedel eller som till exempel har infekterade sår, hudinfektioner, andra sår eller diarré får inte tillåtas att hantera livsmedel eller vistas på en arbetsplats där livsmedel hanteras om det finns risk för direkt eller indirekt smitta. *Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel VIII.*



Uppföljning

Samhällsförvaltningen önskar återkoppling **senast den 30 januari 2024** gällande era rutiner för utbildning av personal samt rutiner vid förekomst/risk för magsjuka och norovirus. Förutsatt att uppgifterna skickas in i tid bedömer samhällsnämnden att någon särskild uppföljning inte behöver göras innan nästa planerade kontroll. I annat fall kan ytterligare kontroller utföras eller beslut komma att fattas om föreläggande.



Ytterligare upplysningar

Övrigt från kontrollen

Vattenförsörjning

Vid tillsynsbesöket visade det sig att varmvattnet var ur funktion pga att ledningen hade frusit. Det framkom att även kallvattnet kunde frysa vid stark kyla. Ni brukar lösa det genom att värma vatten i vattenkokare eller hämta kallvatten i dunk från den närbelägna idrottsanläggningen.

Livsmedelsföretag ska ha tillräcklig försörjning av dricksvatten eller annat vatten. Det är viktigt att det vatten som används i mat och till dryck är av dricksvattenkvalitet. Det ska även finnas tillgång till både varmt och kallt vatten för att tvätta händer.

Personlig hygien

I köksutrymmet finns tyghanddukar för att torka händer. Ur hygienisk synpunkt är torkpapper bäst men om handdukarna byts tillräckligt ofta är det godtagbart att använda handdukar istället för papper för torkning av händer. Handdukarna bör vara personliga.

Skadedjur

Under besöket framkom att ni haft problem med skadedjur i lokalen, inga spår av skadedjur kunde ses vid tillsynstillfället.

Med skadedjur menas råttor, möss, fåglar, kackerlackor och andra djur som kan sprida smitta eller göra maten otjänlig genom sin närvaro i livsmedelslokalen. Lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek ska göra det möjligt att hålla god livsmedelshygien, vilket bland annat innebär skydd mot kontaminering och i synnerhet skadedjursbekämpning. Företagaren ska ha rutiner för att se till att skadedjur inte tar sig in i lokalen. Dörrar och fönster ska vara täta. Portar och dörrar ska vara stängda när de inte används. Det ska även finnas rutiner för att hantera och åtgärda eventuella fynd av skadedjur i lokalerna.

Åtgärder kan exempelvis vara att kontakta ett skadedjursföretag och vid behov inte använda berörda delar av lokalen. Beroende på problemets art och omfattning kan det accepteras att man använder lokalen under förutsättning att extra noggrann rengöring av lokalen sker, före och efter användning, under den tid då bekämpningen pågår. Företagaren ska då vara uppmärksam på att livsmedlen inte får bli kontaminerade med bekämpningsmedel eller av kvarvarande skadedjur.

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 30 januari 2024.** 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 er kontrollavgift. 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 samhällsnämnden fatta beslut som innehåller krav på att ni vidtar åtgärder.

I vissa fall behöver samhällsnämnden göra uppföljande kontroller för att se till att lagstiftningen följs och att ni åtgärdat tidigare konstaterade avvikelser. För en sådan en extra kontroll som inte var planerad tar vi ut en avgift för den tid vi lagt ned samt eventuella kostnader för provtagning och analys.

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.

Kontrollavgift

Samhällsnämnden fakturerar livsmedelskontrollen i efterhand.

Du betalar för den tid vi totalt lägger ned på kontrollen av din verksamhet. Det är alltså inte bara själva besöket som kostar utan även tiden för förberedelser och efterarbete som granskning av handlingar, kontrollrapporter och eventuella beslut. Timavgiften har kommunfullmäktige fastställt till 1 212 kr.

Den sammanlagda kontrolltiden för detta kontrollbesök har uppgått till 3,0 timmar. Avgiften för kontrollen blir därför 3636 kr. Faktura skickas separat.

Tänk på att eventuell uppföljande kontroll kan tillkomma.

Förenklad delgivning

När vi skickar beslut till dig inom livsmedelskontrollen kan förenklad delgivning komma att användas.

Du kan läsa mer på <https://harnosand.se/forenkladdelgivning>

Ni är alltid välkomna att höra av er till oss om ni har frågor eller synpunkter, samhallsforvaltningen@harnosand.se.

För samhällsförvaltningen

Dan Tjell
Miljöhandläggare