



Blj Blomdahls AB
Storgatan 46A
524 30 Herrljunga

M 052/17

Kontroll av café

Den 8 februari fick ni ett besök på ert café av miljöenheten i Herrljunga kommun. Det var en förbokad ordinarie kontroll som vi genomför med regelbundna intervall. Syftet med besöket var att kontrollera att ni lever upp till de krav som finns i livsmedelslagstiftningen. Vi som var med vid kontrollen var Josefin Blomdahl från Blomdahls café och Elaine Larsson och Claes Eliasson från miljöenheten. Besöket föregicks av att Josefin meddelat miljöenheten att lokalen byggts om.

Utlåtande

Vid kontrollen framkom inga avvikelser enligt livsmedelslagstiftningen.

Ändringar i verksamheten

Lokalen hade byggts om så att både beredningsdelen och serveringsdelen utökats. Det finns nu två olika beredningsrum; ett för matlagning och ett för bakning.

Redogörelse av besöket

Vi kontrollerade dessa punkter vid besöket.

- **Infrastruktur, lokaler och utrustning**
- **Hantering, lagring och transport**
- **Skadedjursbekämpning**
- **Rengöring**
- **Temperatur**
- **Personlig hygien**
- **Råvaror och förpackningsmaterial**
- **Information**
- **Utbildning**

Verksamheten gicks igenom med avseende på varuhantering och egen beredning. Lokalen var i gott skick och tillräckligt rent i de delar där öppna livsmedel hanteras. I källarutrymmet är ytorna delvis svåra att rengöra och i sämre skick, men utrymmet används endast för förvaring. Mjöl förvaras i påsar i källarutrymmet och risken för skadedjur diskuterades. Josefin meddelade att de inte sett några tecken på skadedjur och mjölpåsarna var hela vid besöket.

Kylar och frysar gicks igenom. Allt som förvarades där var väl övertäckt och alla kylar var märkta. Josefin berättade att personalen gör temperaturkontroll varje måndag, men att de även får en uppfattning om kylarna och frysarnas funktion i det dagliga arbetet.

I matlagingsköket hade ett stekbord installerats och i bageriet fanns nu en stor ugn och ett stort bakbord. Bakbordet var tillverkat av trä (lamellskivor) och var delvis repigt. Reporna hade ännu inte hunnit bli så djupa.

Det fanns ett handtvättställ i varje beredningsrum och handtvättstället i bageriet var lätt tillgängligt även för den som står vid kassan. Ingen i personalen visade några tecken på sjukdom och Josefin berättade om de muntliga regler som finns kring sjukfrånvaro. All personal bar adekvata arbetskläder och ingen bar smycken på händerna.

De handskar som används var märkta med glas/gaffelsymbolen och det framgick av förpackningen att även fryspåsarna som används är avsedda för kontakt med livsmedel.

Frågan om allergener togs upp. Josefin visade en informationsskylt som är avsedd för allergiker där kunderna uppmanas att ta kontakt med personalen om de har en allergi. Josefin fick en fråga om en kund med nötallergi kan äta av kycklingpajen. Hon kunde då genast plocka fram ingrediensförteckningen och konstatera att det inte finns några nötter bland ingredienserna, men nämnde samtidigt att de alltid informerar kunderna om att nötter ändå hanteras i lokalen.

Upplýsingar

Kontrollrapporten är inte ett beslut och kan därför inte överklagas.

Släta ytor

Att ytor där öppna livsmedel hanteras är täta, släta och lätta att göra rent är grundläggande. Bänkskivan i bageriet består av trä och hade repor, trots att den endast använts under några månader. På sikt kan reporna innebära en livsmedelshygienisk risk.

EG-förordning nr 852/2004 om livsmedelshygien anger i kapitel II 1.f) att *Ytor (även ytor på utrustning) i utrymmen där livsmedel hanteras och särskilt de ytor som kommer i kontakt med livsmedel skall hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giftfria material, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga.*

Branschriktlinjerna för bageri och konditori s.76 anger att *Lokalerna ska ha ljusa, släta, tåliga material som klarar underhåll, rengöring och/eller desinficering (...). Materialens yta och tålighet spelar stor roll. Blanka ytor är lätta att rengöra, repor i ytor ger däremot gott fäste för bakterier.*

Sjukfrånvaro

Personer som uppvisar symtom på en smittsam sjukdom som kan spridas med livsmedel ska inte arbeta med oförpackade livsmedel. Detta gäller oavsett smittämne och personens hälsostatus.

EG-förordning nr 852/2004 om livsmedelshygien anger i kapitel VIII punkt 2 att *Personer som lider av eller är bärare av 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 kontaminering.

Livsmedelsverkets vägledning om hygien ger exempel på lämpliga förfaranden vid olika åkommor:

- Sårinfektioner: Personer med infekterade sår på händerna ska inte arbeta med oförpackade livsmedel. Alternativt ska såren vara täckta på sådant sätt att livsmedel ej kan kontamineras. Samma gäller infekterade sår på andra otäckta kroppsdelar som armar och ansikte.
- Förkylningar, halsinfektioner o dyl: Arbete med oförpackade livsmedel bör ej äga rum så länge symtom föreligger.
- Diarréer: Personer med diarré ska inte arbeta med oförpackade livsmedel.
- Salmonella, Shigella, EHEC, Tuberkolos: Arbete med oförpackade livsmedel ska ej äga rum förrän smittfrihet föreligger, oavsett personens allmäntillstånd.
- Campylobacter, Yersinia: Arbete med oförpackade livsmedel ska inte äga rum förrän personen är symptomfri.
- Norovirus, Rotavirus : Personer som drabbats av Norovirus eller Rotavirus ska avvakta i två dagar efter att symptomen upphört innan arbete med oförpackade livsmedel upptas.
- Hepatit A och E: Arbete med oförpackade livsmedel får ske efter bedömning av behandlande läkare.

MILJÖENHETEN

Elaine Larsson
Miljöinspektör
elaine.larsson@admin.herrljunga.se
0513-171 21