

ALLEGRO PIZZERIA  
Turistvegen 19  
9020 TROMSDALEN

Deres ref:  
Vår ref: 2014/223945  
Dato: 06.10.2014  
Org.nr: 985399077

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler



## TILSYNSRAPPORT MED VARSEL OM VEDTAK - Etter tilsyn med detaljomsetning og servering av mat og drikke

Tilsynet gjelder Allegro Pizzeria Pyramiden.

Mattilsynet i region Troms og Finnmark gjennomfører høsten 2014 en tilsynskampanje i serveringsnæringen. Formålet er å se på hygienen i næringen, samt informere om den kommende smilefjesordningen som starter i 2015. Info om smilefjes ble utlevert på tilsyn. Tilsynskampanjen vil oppsummeres i en rapport som ferdigstilles ved årsskiftet.

Mattilsynet gjennomførte 03.10.2014 inspeksjon hos ALLEGRO PIZZERIA.

Til stede fra virksomheten var Nadir Guerdoud.  
Fra Mattilsynet møtte seniorinspektør Bjørn-Leif Paulsen og førstekonsulent Lena Wøhni.

### Hovedinntrykk

Tilsyn ble utført i kjøkken, oppvaskavdeling og lagerområde. Mattilsynet hadde fokus på orden, reinhold, vedlikehold, personlig hygiene, temperaturstyring og lagring av matvarer. Mattilsynet har etter tilsynet funnet avvik for bruk av handvaksplassen, og for sviktende rutiner for temperaturkontroll.

**Vi har derfor sett det nødvendig å varsle følgende vedtak:**

### Varsel om vedtak om pålegg

Virksomheten Allegro Pyramiden må etablere rutiner for å kontrollere temperaturer i lagerinnretninger hvor det lagres mat med temperaturkrav. Resultatet skal lagres som en del av virksomhetens internkontrolldokumentasjon.

Varselet er gitt med hjemmel i næringsmiddelhygieneforskriften § 1 jfr vedlegg II, kapittel IX Bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler Pkt 2, § 12 og Forskrift om internkontroll for å overholde næringsmiddelovgivninge § 5 pkt 3 og 6.

Vi har observert:

Virksomhetens rutiner for dokumentasjon av temperaturkontroll fungerer ikke.

Mattilsynet vurderer dette slik:

Mattilsynet avdekket at virksomheten ikke har dokumenterte rutiner for bla temperaturkontroll. I regelverket er det krav til temperaturkontroll for råvarer, ingredienser, halvfabrikata og ferdige

produkter. Gjennom produksjonsprosessen skal ikke varene ha temperatur som fremmer oppformering av sykdomsframkallende mikroorganismer eller dannelse av giftstoffer. Det er viktig å gjennomføre målinger av temperaturer regelmessig for å kunne avdekke eventuelle avvik og sette i verk korrigerende tiltak. Resultatet skal lagres som en del av virksomhetens internkontrolldokumentasjon.

Mattilsynet vurderer dette som et regelbrudd. Vi har derfor varslet vedtak om å pålegge tiltak som skal være gjennomført innen en bestemt frist, for å sikre at regelverket blir fulgt.

**Frist for gjennomføring vil bli satt til: 24.10.2014**

### **Varsel om vedtak om pålegg**

Virksomheten Allegro Pyramiden må etablere sikrere rutiner for bruk av handvaskplassen, slik at vasken ikke benyttes til andre arbeidsoppgaver.

Varselet er gitt med hjemmel i næringsmiddelhygieneforskriften § 1 jfr vedlegg II, kapittel I Allmenne krav til lokaler som brukes til næringsmidler (unntatt dem som er angitt i kapittel III) Pkt 4.

#### Vi har observert:

Virksomhetens rutiner for hygienisk bruk av handvasken fungerer ikke. På inspeksjon ble det observert at vasken ble benyttet til lagring av vaskeutstyr og arbeidsredskaper (kniv).

#### Mattilsynet vurderer dette slik:

Mattilsynet observerte at handvasken i kjøkkenet også benyttes til andre arbeidsoperasjoner enn handvask. Dette viser usikre rutiner, og kan medføre økt fare for kryssforurensning i kjøkkendriften. Handvasker er ureine vasker og skal benyttes som en utslagsvask. For å sikre produksjonshygiene skal det være hygienisk tilrettelagte handvaskplasser i kjøkkenet, og disse skal være bestemt til vask av hender.

Mattilsynet vurderer dette som et regelbrudd. Vi har derfor varslet vedtak om å pålegge tiltak som skal være gjennomført innen en bestemt frist, for å sikre at regelverket blir fulgt.

**Frist for gjennomføring vil bli satt til: 24.10.2014**

**Se vedlegg til tilsynsrapport.**

Med hilsen

Arne Mjøs  
distriktssjef

Vedlegg:  
Vedlegg til tilsynsrapport

## Uttalelse til varsel om vedtak



## VEDLEGG TIL TILSYNSRAPPORT

### Hjemmel for tilsyn

Mattilsynet har i henhold til matloven § 23 / dyrevelferdsloven § 30 / dyrehelsepersonelloven / forskrift om omsetning av reseptfrie legemidler § 18 hjemmel til å føre tilsyn og fatte vedtak for gjennomføring av bestemmelser gitt i medhold av loven / forskriften

### Uttalerett

Vi har i denne rapporten gitt varsel om vedtak. Dere har rett til å uttale dere om innholdet i varselet før vedtak blir fattet. Fristen for uttalelse er **15.10.2014**. Dere har også rett til å få veiledning av Mattilsynet og innsyn i saksdokumentene, jf. forvaltningsloven §§ 11, 18 og 19.

### Gebyr ved oppfølgingstilsyn:

Dersom Mattilsynet må gjennomføre et nytt fysisk tilsynsbesøk for å kontrollere at vedtak er etterkommet, vil det bli ilagt et gebyr på kr 2085,-. Krav om gebyr er hjemlet i forskrift 22. desember 2008 nr. 1621 om offentlig kontroll med etterlevelse av regelverk om fôrvarer, næringsmidler og helse og velferd hos dyr (kontrollforskriften) § 1, jf. kontrollforordningen artikkel 28, jf. forskrift 28. januar 2004 nr. 221 om avgifter og gebyr i matforvaltningen § 15a.

### Virksomheten er vurdert etter følgende regelverk

- FOR 1994-12-15 nr 1187: Forskrift 15. des. 1994 nr. 1187 om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelreguleringen (internkontrollforskriften for næringsmidler)
- Lov 19. des. 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv (matloven)
- FOR 2008-12-22 nr 1623: Forskrift 22. des. 2008 nr. 1623 om næringsmiddelhygiene (næringsmiddelhygieneforskriften)

### Vi har registrert brudd på følgende krav i regelverket:

- Næringsmiddelhygieneforskriften § 1, forordning (EF) nr. 852/2004 vedlegg II, kapittel IX Bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler
- Næringsmiddelhygieneforskriften § 1, forordning (EF) nr. 852/2004 vedlegg II, kapittel VIII Personlig hygiene



Mattilsynet Distriktskontoret Tromsø  
v/ Bjørn-Leif Paulsen  
Felles postmottak, Postboks 383  
2381 Brumunddal

Deres ref:  
Vår ref:  
Dato:  
Org.nr:

## UTTALELSE TIL VARSEL OM VEDTAK

Det vises til varsel om vedtak fra Mattilsynet, Distriktskontoret Tromsø gitt i rapport datert 06.10.2014 med saksnummer 2014/223945 med uttalerett innen 15.10.2014.

Uttalelse fra: ALLEGRO PIZZERIA

### Uttalelse

Her gis tilføyelser og bemerkninger som har betydning for saken / beskrivelse av tiltak som er utført / skal utføres.

Eventuelt ytterligere opplysninger, som for eksempel kopi av utfylt avviksskjema, gis i vedlegg.

Varslet vedtak	Frist for gjennomføring	Uttalelse
Virksomheten Allegro Pyramiden må etablere rutiner for å kontrollere temperaturer i lagerinnretninger hvor det lagres mat med temperaturkrav. Resultatet skal lagres som en del av virksomhetens internkontrolldokumentasjon.	24.10.2014	
Virksomheten Allegro Pyramiden må etablere sikrere rutiner for bruk av handvaskplassen, slik at vasken ikke benyttes til andre arbeidsoppgaver.	24.10.2014	

Sted:

Dato:

.....  
Ansvarlig for virksomheten

