

AMALIE HOTEL
POSTBOKS 14
9251 TROMSØ

Deres ref:
Vår ref: 2014/220969
Dato: 01.10.2014
Org.nr: 985399077

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler



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

Mattilsynet gjennomførte 01.10.2014 inspeksjon hos AMALIE HOTEL.

Fra Mattilsynet møtte seniorrådgiver Knut Sandbu og førsteinspektør Kristin Soltun Enoksen.

Til stede fra virksomheten var kjøkkensjef Norlaug Hansen. Etter inspeksjonen ble også hotelleier informert om våre funn.

Inspeksjonen var en del av en regional kampanje der Mattilsynet i Troms og Finnmark fører tilsyn med en rekke serveringssteder. Under kampanjen har vi spesielt fokus på generell hygiene, håndtering og lagring av næringsmidler, samt styring av temperaturen i næringsmidlene. Etter avsluttet kampanje blir det utarbeidet en samlet statusrapport, som blir tilgjengelig på Mattilsynets hjemmesider.

Under inspeksjonen ble det gitt en kortfattet informasjon om "smilefjes"-ordningen, som vil bli innført for hele serveringsbransjen i løpet av neste år.

Hovedinntrykk

På kjøkkenet og tilhørende lagre var det svært rent og ryddig, og det ble dokumentert gode rutiner for personlig hygiene, bekledning og renhold.

Det ble imidlertid registrert avvik når det gjelder temperaturer i kjøle- og frysenskap, samt noe mangelfull merking av kjølevarer som var innfrost.

Vi har derfor sett det nødvendig å varsle følgende vedtak:

Varsel om vedtak om pålegg

Hotell Amalie må justere sine kjøleskap og frysenskap slik at temperaturen normalt ikke overskrider kravene (maks. pluss 4 grader i kjøleskap og maks. minus 18 grader i frysenskap).

Varslet er gitt med hjemmel i næringsmiddelhygieneforskriften § 1 jfr vedlegg II, kapittel IX Bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler Næringsmiddelhygieneforskriften § 12.

Vi har observert:

Ett frysenskap og flere kjøleskap viste temperaturer over gjeldende krav. Dette var også dokumentert på virksomhetens egen temperaturliste. På denne listen var det også angitt at temperaturen i kjøleskapene ikke skulle overskride pluss 7 grader.

Mattilsynet vurderer dette slik:

Lettbederlige næringsmidler utsettes for forringelse og risiko for oppvekst av helseskadelige mikroorganismer ved oppbevaring ved ugunstig temperatur. Gjeldende temperaturbestemmelser er vedtatt for å forhindre slik påvirkning på aktuelle varer.

Mindre avvik kan aksepteres i forbindelse med åpning av skapdører. Mattilsynet anbefaler derfor at temperaturregistreringer blir gjort på tidspunkt da kjøle- og fryselager ikke har stått åpne.

Frist for gjennomføring vil bli satt til: 13.10.2014

Varsel om vedtak om pålegg

Hotell Amalie må etablere rutiner for merking av kjølevarer som legges på fryselager med innfrysingsdato.

Varsellet er gitt med hjemmel i næringsmiddelhygieneforskriften § 1 jfr vedlegg II, kapittel IX Bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler

Vi har observert:

Påleggsvarer som i utgangspunktet var merket som kjølevarer var lagt inn i fryseskap uten tilleggsmerking med innfrysingstidspunkt.

Mattilsynet vurderer dette slik:

Innkjøpte kjølevarer er i utgangspunktet merket med holdbarhetsdato (siste forbruksdag). Det er til en viss grad anledning til å fryse slike varer før siste forbruksdag, for senere opptining og bruk. Det er da virksomhetens eget ansvar å vurdere hvor lenge slike varer er holdbare. Mattilsynet har ingen grunn til å tvile på at kjøkkensjefen hadde kontroll på sine varer, men for å unngå risiko sammenblanding av varer som faktisk er utgått på dato og varer som er fryst før siste forbruksdag og deretter tint, er det avgjørende at innfrysingstidspunkt blir registrert på en hensiktsmessig måte.

Frist for gjennomføring vil bli satt til: 13.10.2014

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 hjemmel til å føre tilsyn og fatte vedtak for gjennomføring av bestemmelser gitt i medhold av loven.

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 **07.10.2014**. 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

- 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

Mattilsynet Distriktskontoret Sør-Troms
v/ Knut Sandbu
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 Sør-Troms gitt i rapport datert 01.10.2014 med saksnummer 2014/220969 med uttalerett innen 07.10.2014.

Uttalelse fra: AMALIE HOTEL

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
Hotell Amalie må justere sine kjøleskap og fryseskap slik at temperaturen normalt ikke overskrider kravene (maks. pluss 4 grader i kjøleskap og maks. minus 18 grader i fryseskap).	13.10.2014	
Hotell Amalie må etablere rutiner for merking av kjølevarer som legges på fryselager med innfrysingsdato.	13.10.2014	

Sted:

Dato:

.....
Ansvarlig for virksomheten

