

AUNEGÅRDEN AS
Postboks 806
9258 TROMSØ

Deres ref:
Vår ref: 2014/222778
Dato: 03.10.2014
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

Mattilsynet i region Troms og Finnmark gjennomfører høsten 2014 en tilsynskampanje i serveringsnæringen. Formålet er å se på hygien 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 02.10.2014 inspeksjon hos AUNEGÅRDEN AS.

Fra Mattilsynet møtte seniorinspektør Astrid Einevoll og førsteinspektør Lars Einar Jensen.

Til stede fra virksomheten var kjøkkensjef Kevin Bollmann.

Tilsynet omfattet

- Aunegården A.S

Hovedinntrykk

Tilsyn ble utført i kjøkken, konditoriområde, oppvaskavdeling og lagerområde. Mattilsynet hadde fokus på opplæring, orden, renhold, vedlikehold, personlig hygiene, temperaturstyring og lagring av matvarer. Kjøkkenet er lite og trangt.

Mattilsynet har følgende kommentar:

Oppskjærte grønnsaker stod oppbevart i en bakke direkte oppå arbeidsbenk på grunn av for liten kjølekapasitet for lagring av lett bedervelige næringsmidler. Frossne matvarer tas ut av fryserom, og tines direkte i romtemperatur. Det var mye rot i lagerrom oppe i 2.etasje. Virksomheten har ingen fungerende internkontroll, og opplæringen av de ansatte er mangelfull.

Mattilsynet fant også at fotocellestyringen over håndvaskpunkt i produksjonskjøkken var defekt. I oppvaskavdelingen var det montert opp ei hylle like over håndvaskpunktet. Dette gjorde at de ansatte vasket hendene under vannkranen der oppvask av skittent service og produksjonsutstyr foregikk.

Mattilsynet fant forhold som ikke er i tråd med regelverket.

Vi har derfor sett det nødvendig å varsle følgende vedtak:

Varsel om vedtak om pålegg

Virksomheten må sørge for at det er fungerende håndvaskpunkt i produksjonskjøkken, oppvaskavdeling og serveringsdisk/anretnig. Håndvaskpunktene må være plassert slik at man unngår forurensning. Virksomheten må få på plass personaltoalett som er praktisk å bruke for alle ansatte. De ansatte skal ikke bruke kundetoalettene.

Varsalet 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)

Vi har observert:

Det var ikke noen fungerende håndvaskpunkt i virksomheten, hverken i produksjonskjøkken, i oppvaskavdelingen eller ved serveringsdisken. Håndvaskpunkt i kjøkken har vært ute av drift i mer enn 5 uker. Personalet vasket hendene i en liten vask med et håndbetjent blandebatteri like ved arbeidsbenken, der lett bederelig mat ble håndtert.

Personaltoalettet hadde vært ute av drift i lang tid på grunn av at vannpumpa var defekt. Det finnes et annet toalett i en privat leilighet som kjøkkenpersonalet har tilgang til. Men på grunn av at det er lang vei opp til 2.etasje der toalettet ligger, bruker de ansatte ofte kundetoalettet.

Mattilsynet vurderer dette slik:

Grundig håndvask med mulighet for desinfeksjon om nødvendig er en nøkkel til trygg matproduksjon. Håndvasken må være lett tilgjengelig.

Ved toalettbesøk er det fare for smitteoverføring. Kjøkken og serverings-personale skal ikke utsettes for smitte ved å bruke et toalett som er tilgjengelig for publikum.

Mattilsynet varslar vedtak i denne saken fordi håndvask og eget personaltoalett er vesentlig for mattryggheten.

Frist for gjennomføring vil bli satt til: 16.10.2014

Varsel om vedtak om pålegg

Taket i kjøkkenet må skiftes. Golv og vegger og utstyr må sjekkes og oppgraderes etter behov slik at renholdet kan fungere tilfredsstillende.

I alle virksomhetens rom og kroer må det ryddes, uvedkommende ting må fjernes og sprekker og skader som vanskeliggjør renholdet må utbedres. Antrekk og kluter skal også håndteres og oppbevares i rene og ryddige lokaler.

Varsalet 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)

Vi har observert:

Virksomheten driver i gamle og trange lokaler. I gangen mellom oppvaskavdeling og produksjonskjøkken stod det lagret brus-kasser med tomgods, og i trappeoppgang til leilighet med tilgang til alternativt personaltoalett stod det lagret kasseroller, suppetallerkener og annet produksjonsutstyr. Oppe på et eget loftsrom stod det et tørkestativ hvor ferdig vasket rengjøringskluter og mopper ble tørket. Det var mye rot, og gammelt utstyr som er driften uvedkommende stod lagret her sammen med mopper og kluter.

Takplater i himlingen inne i kjøkkenet var skitne, hadde fukt-skader på grunn av drypp fra ventilasjonsanlegg, og det var følgelig vanskelig å holde rent. Det manglet delvis listverk i overgang mellom vegg og tak, og gulvet hadde skader som fortsatt ikke var utbedret etter brann. Noen

steder var det dårlig vask og renhold, for eksempel i en bakke med produksjonsutstyr lagret under convectionovn. Noen steder var det sprekker og kroker hvor det var vanskelig å vaske, og holde rent.

Mattilsynet vurderer dette slik:

Vedlikehold og rydding er vesentlig for å oppnå godt renhold. I trange og gamle lokale blir dette særdeles viktig.

Mattilsynet varsler vedtak i denne saken fordi dette er vesentleg for matsikkerheten.

Frist for gjennomføring vil bli satt til: 31.10.2014

Varsel om vedtak om pålegg

Virksomheten må risikovurdere sin produksjon, mengde og type i forhold til lokalene som er tilgjengelige. Det må dokumenteres at matproduksjonen er trygg.

Varselet er gitt med hjemmel i næringsmiddelhygieneforskriften § 1 jfr forordning (EF) nr. 852/2004 artikkel 5 Fareanalyse og kritiske styringspunkter

Vi har observert:

Ut fra funn som mattilsynet gjorde under tilsynet, tyder dette på at virksomheten ikke har risikovurdert sin produksjon av lett bederverlige næringsmidler.

Det var dårlig samsvar mellom virksomhetens lokaler, og produksjonens art og omfang.

Mattilsynet vurderer dette slik:

Det er vesentlig at virksomheten tilpasser lokaler, produksjon og internkontroll til en helhet som sikrer trygg matproduksjon. Dersom virksomheten ikke selv tar grep for å sikre godt renhold, nok kjøle-kapasitet, mulighet for godt skille mellom rent og urent osv, må mattilsynet gå inn og redusere produksjonen til det virksomheten greier å håndtere over tid.

Mattilsynet vurderer regelbruddet som alvorlig. 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: 31.10.2014

Varsel om vedtak om pålegg

Virksomheten må sikre kjølekjeden og frysekjeden. Lagringstemperaturen til kjøle- og frysevarer skal dokumenteres. Kravet er mellom - 1 og + 4 grader C for kjølevarer og - 18 grader C eller kaldere for frysevarer. Varene skal være tildekket og merket.

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

Vi har observert:

Noen grønnsaker og salater stod lagret oppå arbeidsbenken på grunn av at virksomheten har for liten kjølekapasitet til lagring av alle varene. Kjølebank med skuffer var ute av drift, og vi forstod at dette var et stadig tilbakevendende problem. Kjølt kakemonter ute i serveringsdisk holdt + 5 grader C.

Fryserommet hadde to forskjellige temperaturlogg instrumenter, der en føler viste for høy temperatur og en annen føler viste tilfredsstillende temperatur. Virksomheten hadde egne termometer for sjekk av temperatur, men disse ble lite brukt. Noen varer, særlig ferdig produserte kaker var ikke emballert, og tildekket. Frossne varer ble tatt ut fra fryserom, og tint opp direkte i romtemperatur.

Mattilsynet vurderer dette slik:

Rett lagringstemperatur er vesentlig for mattryggheten for lettbederverlig mat.

Mattilsynet vurderer regelbruddet som alvorlig. 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: 12.10.2014

Varsel om vedtak om pålegg

Virksomheten må utarbeide og gjennomføre internkontroll med skriftlige rutiner. Alle ansatte skal kjenne til, og bruke internkontrollen. Det er særlig viktig at avvik blir oppdaget og håndtert tilfredsstillende.

Varslet er gitt med hjemmel i internkontrollforskriften for næringsmidler § 5 Internkontrollens innhold

Vi har observert:

Virksomheten hadde ingen fungerende internkontroll.

Mattilsynet vurderer dette slik:

Internkontrollen skal være tilpasset produksjonens type og mengde. Det må også tas hensyn til lokaler (kapasitet, utforming, mulighet for renhold osv) og andre produksjonsforhold.

Mattilsynet vurderer regelbruddet som alvorlig. 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: 31.10.2014

Varsel om vedtak om pålegg

Virksomhetens ledelse må sørge for at alle ansatte, nyansatte og vikarer får nødvendig opplæring innen generell produksjonshygiene, matproduksjon og matservering. Samt opplæring i bruk av skriftlige rutiner vedrørende internkontrollen.

Varslet er gitt med hjemmel i næringsmiddelhygieneforskriften § 1 jfr vedlegg II, kapittel XII Opplæring

Vi har observert:

Mattilsynet kunne ikke registrere at virksomheten hadde noen skriftlige rutiner for opplæring av ansatte, nyansatte og vikarer. Etter det mattilsynet forstod hadde få av de ansatte faglig utdanning.

Mattilsynet vurderer dette slik:

Det er særdeles viktig at alle ansatte har tilstrekkelig kompetanse for å ivareta matvaresikkerheten i forbindelse med produksjon, håndtering og servering av maten.

Mattilsynet vurderer regelbruddet som alvorlig. 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: 31.10.2014

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 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 **09.10.2014**. 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 1994-12-15 nr 1187: Forskrift 15. des. 1994 nr. 1187 om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelreguleringen (internkontrollforskriften for næringsmidler)
- FOR 2008-12-22 nr 1623: Forskrift 22. des. 2008 nr. 1623 om næringsmiddelhygiene (næringsmiddelhygieneforskriften), jf Forordning (EF) nr. 852/2004

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 I Allmenne krav til lokaler som brukes til næringsmidler (unntatt dem som er angitt i kapittel III)
- Næringsmiddelhygieneforskriften § 1, forordning (EF) nr. 852/2004 vedlegg II, kapittel XII Opplæring
- Internkontrollforskriften for næringsmidler § 5 Internkontrollens innhold
- Næringsmiddelhygieneforskriften § 1, forordning (EF) nr. 852/2004 artikkel 5 Fareanalyse og kritiske styringspunkter

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 03.10.2014 med saksnummer 2014/222778 med uttalerett innen 09.10.2014.

Uttalelse fra: AUNEGÅRDEN AS

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 må sørge for at det er fungerende håndvaskpunkt i produksjonskjøkken, oppvaskavdeling og serveringsdisk/anretnig. Håndvaskpunktene må være plassert slik at man unngår forurensning. Virksomheten må få på plass personaltoalett som er praktisk å bruke for alle ansatte. De ansatte skal ikke bruke kundetoalettene.	16.10.2014	
Taket i kjøkkenet må skiftes. Golv og vegger og utstyr må sjekkes og oppgraderes etter behov slik at renholdet kan fungere tilfredsstillende. I alle virksomhetens rom og kroker må det ryddes, uvedkommende ting må fjernes og sprekker og skader som vanskeliggjør renholdet må utbedres. Antrekk og kluter skal også håndteres og oppbevares i rene og ryddige lokaler.	31.10.2014	

Varslet vedtak	Frist for gjennomføring	Uttalelse
Virksomheten må risikovurdere sin produksjon, mengde og type i forhold til lokalene som er tilgjengelige. Det må dokumenteres at matproduksjonen er trygg.	31.10.2014	
Virksomheten må sikre kjølekjeden og frysekjeden. Lagringstemperaturen til kjøle- og frysevarer skal dokumenteres. Kravet er mellom - 1 og + 4 grader C for kjølevarer og - 18 grader C eller kaldere for frysevarer. Varene skal være tildekket og merket.	12.10.2014	
Virksomheten må utarbeide og gjennomføre internkontroll med skriftlige rutiner. Alle ansatte skal kjenne til, og bruke internkontrollen. Det er særlig viktig at avvik blir oppdaget og håndtert tilfredsstillende.	31.10.2014	
Virksomhetens ledelse må sørge for at alle ansatte, nyansatte og vikarer får nødvendig opplæring innen generell produksjonshygiene, matproduksjon og matservering. Samt opplæring i bruk av skriftlige rutiner vedrørende internkontrollen.	31.10.2014	

Sted:

Dato:

.....
 Ansvarlig for virksomheten