

BURGERMAN
Postboks 3506 Stakkevollan
9277 TROMSØ

v/ Line Åsland

Deres ref:
Vår ref: 2014/220432
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 serveringsnæringa. Formålet er å se på hygienen i næringa, samt å informere om den kommende smilefjesordninga som starter i 2015. Info om smilefjes ble utlevert på tilsynet. Tilsynskampanjen vil oppsummeres i en rapport som ferdigstilles ved årsskiftet.

Mattilsynet gjennomførte 30.09.2014 inspeksjon hos BURGERMAN.

Fra Mattilsynet møtte seniorinspektør Bjørn-Leif Paulsen og førstekonsulent Lena Wøhni.

Hovedinntrykk

Tilsyn ble utført på kjøkken, lagerområde og i personalrom. Mattilsynet hadde fokus på orden, renhold, vedlikehold, personlig hygiene, temperaturstyring og lagring av matvarer. Det ble framvist et meget rent kjøkken.

Mattilsynet har likevel noen kommentarer:

- Internkontroll som styringssystem magler i driften. Internkontrollen skal dokumentere at virksomheten følger regelverket, f.eks ved temperaturkontroll av lagerinnretninger og at reinhold utføres.
- En håndvask som er bestemt til vask av hender mangler i virksomheten.

Varsel om vedtak om pålegg

Virksomheten Burgerman Stakkevollan må etablere en hygienisk utformet håndvask på kjøkkenet. Varselet er gitt med hjemmel i næringsmiddelhygieneforskriften § 1 jfr vedlegg II Allmenne hygienekrav til alle driftsansvarlige for næringsmiddelforetak (unntatt når vedlegg i får anvendelse) jfr vedlegg II Allmenne hygienekrav til alle driftsansvarlige for næringsmiddelforetak (unntatt når vedlegg i får anvendelse) Punkt 4.

Vi har observert:

Det var ikke montert egen håndvask på kjøkkenet.

Mattilsynet vurderer dette slik:

Mattilsynet observerte at vasker som ikke er bestemt til vask av hender ble benyttet som handvaskplasser i kjøkkenet. Dette viser usikre rutiner, og kan medføre økt kryssforurensningsfare i kjøkkendriften. For å sikre produksjonshygiene skal det være hygienisk tilrettelagte handvaskplasser i kjøkkenet. Handvasker skal være bestemt til vask av hender, og ha hygienisk utstyr for vask og tørk av hendene

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: 24.10.2014

Varsel om vedtak om pålegg

Virksomheten Burgerman Stakkevollan må etablere kontrollrutiner for temperaturer og dokumentere dette som en del av et internkontrollsystem, som viser at virksomheten følger krav i regelverket. Varselet er gitt med hjemmel i næringsmiddelhygieneforskriften § 1 jfr vedlegg II Allmenne hygienekrav til alle driftsansvarlige for næringsmiddelforetak (unntatt når vedlegg i får anvendelse) jfr vedlegg II, kapittel IX Bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler Pkt 2 d), Kapittel IX Pkt 2 og Forskrift om Internkontroll for å overholde næringsmiddelovgivningen § 5 pkt 3 (rutiner) og 6 (dokumentasjon av utførte kontroller/rutiner).

Vi har observert:

Virksomheten registrerte ikke temperaturer i kjøleenheter.

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

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 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 **06.10.2014**. 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 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 IX Bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler

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 2014/220432 med uttalerett innen 06.10.2014.

Uttalelse fra: BURGERMAN

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 Burgerman Stakkevollan må etablere en hygienisk utformet håndvask på kjøkkenet.	24.10.2014	
Virksomheten Burgerman Stakkevollan må etablere kontrollrutiner for temperaturer og dokumentere dette som en del av et internkontrollsystem, som viser at virksomheten følger krav i regelverket.	24.10.2014	

Sted:

Dato:

.....
Ansvarlig for virksomheten

