

GRAND NORDIC HOTEL TROMSØ
Storgta 44
9008 Tromsø

Deres ref:
Vår ref: 2014/233027
Dato: 16.10.2014
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 02.10.2014 inspeksjon hos GRAND NORDIC HOTEL TROMSØ.

Fra Mattilsynet møtte seniorrådgiver Knut Sandbu.

Fra virksomheten var kjøkkensjef Mai Bolstad til stede.

Inspeksjonen var en del av en regional kampanje der Mattilsynet i Troms og Finnmark fører tilsyn med en rekke serveringssteder. Etter kampanjen blir det utarbeidet en samlerapport som viser standarden for bransjen. Rapporten blir tilgjengelig på Mattilsynets hjemmeside.

Under inspeksjonen ble det gitt en kortfattet orientering om smilefjesordningen, som vil bli innført for hele serveringsnæringen i løpet av 2015.

Hovedinntrykk

Det var generelt gode hygieniske forhold både på kjøkkenet, lagre og i tilstøtende personalrom. Virksomheten bar preg av tilfredsstillende rutiner for personlig hygiene, daglig renhold, orden og kontroll med oppbevaring av næringsmidler. Enkelte mindre avvik som rot i herregarden ble påpekt underveis. Et lite parti spekemat med utgått holdbarhetstid ble kassert av kjøkkensjefen. Renholdet, utover det daglige, var imidlertid noe mangelfullt i deler av kjøkkenet; se varsel om vedtak nedenfor.

Varsel om vedtak om pålegg

Grand Nordic Hotel må sørge for rutinemessig tilfredsstillende renhold av overhengende, fast kjøkkeninventar.

Varslet 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:

På overhengende deler av fast kjøkkeninventar var det en del synlige fettrester og støv.

Mattilsynet vurderer dette slik:

Dette er et forhold som hotellet også tidligere har fått pålegg om (høsten 2010). Dengang bekreftet hotellet at det ville bli etablert rutiner og prosedyrer som skulle sikre denne delen av renholdet. Da vurdering av virksomhetens internkontrollsystem ikke var tema under siste inspeksjon, har ikke Mattilsynet noen sikker formening om årsaken for avviket i dag. Det kan være at aktuelle beskrevne rutiner ikke er gode nok, eller at de ansatte ikke følger egne rutiner. Områder over ovner og omkring avtrekk er utsatt for belegg av fett, matrester og støv, og dersom ikke slik forurensning blir fjernet ofte nok vil det bidra til å øke risikoen for helseskadelig påvirkning på den maten som skal serveres.

Frist for gjennomføring vil bli satt til: 28.10.2014

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.

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 **22.10.2014**. 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 I Allmenne krav til lokaler som brukes til næringsmidler (unntatt dem som er angitt i kapittel III)

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 16.10.2014 med saksnummer 2014/233027 med uttalerett innen 22.10.2014.

Uttalelse fra: GRAND NORDIC HOTEL TROMSØ

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
Grand Nordic Hotel må sørge for rutinemessig tilfredsstillende renhold av overhengende, fast kjøkkeninventar.	28.10.2014	

Sted:
Dato:

.....
Ansvarlig for virksomheten

