

HELMERSEN DELIKATESSER
Storgata 66
9008 TROMSØ

Deres ref:
Vår ref: 2014/220810
Dato: 02.10.2014
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

Inspeksjonen var et ledd i en regional kampanje der mattilsynet fører tilsyn med en rekke spisesteder denne høsten. Vi har spesielt fokus på orden og renhold, personlig hygiene, håndtering og lagring av næringsmidler, samt virksomhetenes kontroll og styring av temperaturer under produksjon, lagring og servering. Tilsynskampanjen vil oppsummeres i en rapport som ferdigstilles ved årsskiftet. Under inspeksjonen ble det gitt en kortfattet informasjon om «smilefjes – ordningen» som skal innføres for serveringssteder over hele landet 1.1.15. Neste år.

Mattilsynet gjennomførte 29.09.2014 inspeksjon hos HELMERSEN DELIKATESSER.

Fra Mattilsynet møtte førsteinspektør Eivind Bjerck.

Tilsynet omfattet

- Helmersen Delikatesser - Jekta

Hovedinntrykk

Virksomheten fremsto som ren og ryddig, og med gode rutiner for temperaturstyring. Det ble påpekt en mangel ift. tappepunkt ment til håndvask/ tømning av avløpsvann som er mer utfyllende beskrevet i det følgende.

Vi har derfor sett det nødvendig å varsle følgende vedtak:

Varsel om vedtak om pålegg

Virksomheten må etablere et tappepunkt ment til vask av hender og tømning av avløpsvann. Varselet er gitt med hjemmel i næringsmiddelhygieneforskriften § 1 jfr forordning (EF) nr. 852/2004 jfr vedlegg II, kapittel I Allmenne krav til lokaler som brukes til næringsmidler (unntatt dem som er angitt i kapittel III)

Vi har observert:

Til bruk i næringsmiddelproduksjon hadde virksomheten en oppvaskkum. Denne ble brukt til håndvask, oppvask, skylling av næringsmidler (disse ble ikke lagt direkte i oppvaskkum, men ble skylt i sil el.) og tømning av avfallsvann.

Mattilsynet vurderer dette slik:

Næringsmiddelhygieneforskriften sier at det skal finnes et egnet antall håndvasker som er hensiktsmessig plassert og særskilt beregnet på vask av hender. Håndvaskene skal ha rennende varmt og kaldt vann, samt utstyr for hygienisk vask og tørk av hendene. Det skal, når det er nødvendig, være særskilte innretninger for vask av næringsmidlene.

Størrelsen og omfanget på virksomheten tilsier at man må etablere et særskilt tappepunkt ment for handvask/ tømning av avløpsvann. Dette pga. at de nevnte bruksområdene kan føre til kryssforurensning av utstyr og næringsmidler. Ettersom virksomheten ikke har et tappepunkt som er særskilt bestemt til vask av hender, og tømning av avløpsvann foreligger det et regelverksbrudd. 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 **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 næringsmiddelovngivningen (internkontrollforskriften for næringsmidler)
- FOR 2008-12-22 nr 1623: Forskrift 22. des. 2008 nr. 1623 om næringsmiddelhygiene (næringsmiddelhygieneforskriften)
- FOR 2008-12-22 nr 1620: Forskrift 22. des. 2008 nr. 1620 om allmenne prinsipper og krav i næringsmiddelregelverket (matlovsforskriften)

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/ Eivind Bjerck
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 02.10.2014 med saksnummer 2014/220810 med uttalerett innen 15.10.2014.

Uttalelse fra: HELMERSEN DELIKATESSER

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 etablere et tappepunkt ment til vask av hender og tømning av avløpsvann.	31.10.2014	

Sted:
Dato:

.....
Ansvarlig for virksomheten

