

HURTIGRUTEN PLUSS AS AVD
LANDANSATTE TROMSØ
Postboks 6144
9291 TROMSØ

Deres ref:
Vår ref: 2014/220481
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 hygienen 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 30.09.2014 inspeksjon hos HURTIGRUTEN PLUSS AS AVD LANDANSATTE TROMSØ.

Til stede fra virksomheten var Trond Morten Solbakken.
Fra Mattilsynet møtte førstekonsulent Lena Wøhni og seniorinspektør Bjørn-Leif Paulsen.

Tilsynet omfattet

- Hurtigruten M/S Kong Harald Hurtigruten ASA IMO 9039119

Hovedinntrykk

Tilsyn ble utført i kjøkken, bufeområde, oppvaskavdeling og lagerområde. Mattilsynet hadde fokus på orden, reinhold, vedlikehold, personlig hygiene, temperaturstyring og lagring av matvarer. Det ble framvist ett kjøkken med med mange gode innarbeidede rutiner.

Mattilsynet fant likevel et avvik mht temperaturkontroll, hvor det ble funnet matvarer som ble lagret i en usikker temperatursone. Det ble gitt muntlig vedtak om å flytte matvarer fra en disk til en annen. Mattilsynet fant videre at det er usikkerhet mht temperaturkontroll i små lagerinnretninger i kjøkkenet.

Vi varsler derfor følgende vedtak:

Varsel om vedtak om pålegg

Virksomheten M/S Kong Harald må etablere bedre rutiner for styring av temperaturer i lagerinnretninger hvor det lagres mat med temperaturkrav.

Varslet er gitt med hjemmel i næringsmiddelhygieneforskriften § 1 jfr forordning (EF) nr. 852/2004 jfr vedlegg II, kapittel IX Bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler Pkt 2, §12 og Forskrift om Internkontroll for å sikre overholdelse av Næringsmiddellovgivningen § 5 pkt 3 og 6.

Vi har observert:

En kjøleinnretning i virksomhetens koldtkjøkken ble på mistanke målt til 15 grader C. av Mattilsynet. Disken inneholdt bla kjøttpålegg. Mattilsynet gjorde et muntlig vedtak om å flytte disse varene til en disk med forskriftsmessig temperatur. Det var videre uklart om det blir målt og registrert temperaturer i de små kjøleenhetene i kjøkkenet.

Mattilsynet vurderer dette slik:

Matvarer som oppbevares i virksomheten skal lagres slik at skadelig forringelse forhindres. Lettbederverlige varer sto i et kjøleskap som hadde for høy temperatur. For å sikre god temperaturstyring må innretningene kontrolleres jevnlig og resultatene må dokumenteres jf krav i Internkontrollforskriften.

Det er følgelig viktig at virksomheten får på plass temperaturmålere, og etablert internkontrollrutiner som sikrer dokumentasjon på utførelse av temperaturmålinger.

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: 17.10.2014

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 **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

- FOR 1994-12-15 nr 1187: Forskrift 15. des. 1994 nr. 1187 om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovngivningen (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 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 2014/220481 med uttalerett innen 07.10.2014.

Uttalelse fra: HURTIGRUTEN PLUSS AS AVD LANDANSATTE 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
Virksomheten M/S Kong Harald må etablere bedre rutiner for styring av temperaturer i lagerinnretninger hvor det lagres mat med temperaturkrav.	17.10.2014	

Sted:
Dato:

.....
Ansvarlig for virksomheten

