

LA DOLCE VITA GOHDAR S. R. DOSKE
SJØGATA 3
9008 TROMSØ

Deres ref:
Vår ref: 2014/222782
Dato: 02.10.2014
Org.nr: 985399077

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler



Mattilsynet

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 30.09.2014 inspeksjon hos LA DOLCE VITA GOHDAR S. R. DOSKE.

Til stede fra virksomheten var Gohar Saddik Ramadan Doske.

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

Hovedinntrykk

Tilsyn ble utført i kjøkken, salgsdisk og lagerområde. Mattilsynet hadde fokus på orden, reinhold, vedlikehold, personlig hygiene, temperaturstyring og lagring av matvarer.

Det ble funnet avvik vedrørende orden og reinhold, personalforhold og for håndtering av mat.

Vi har derfor sett det nødvendig å varsle følgende vedtak:

Varsel om vedtak om pålegg

Virksomheten La Dolce Vita må rydde og reingjøre utstyr, emballasje og overflater i kjøkkenet.

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) Pkt 1.

Vi har observert:

Det var uryddig i hyller over arbeidsbenken, på golv under arbeidsbenken, på arbeidsbenken ved oppskjæremaskin og stedvis på golv.

Det var stedvis usikkert reingjort på utstyr og på golv. Spesielt nevnes emballasje som benyttes til hjemmelaget dressing, oppskjæremaskin for salat, samt golvflater.

Mattilsynet vurderer dette slik:

Stedvis var det usikker orden og reinhold. Det lagres mye utstyr og unødvendig papp og emballasje i kjøkkenet. Slikt er til hinder for et effektivt og sikkert reinhold.

Mattilsynet nevner også spesielt at det var usikre rutiner for reinhold av emballasje som benyttes flere ganger til oppbevaring av dressing. Det er svært viktig at slik emballasje vasker rett etter bruk,

og at reinholdet utføres godt nok, og vann eller midler som benyttes i til skylling etter vask har desinfeksjonseffekt.

Usikker orden og reinhold kan medføre hygieniske problemer i driften.

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: 10.10.2014

Varsel om vedtak om pålegg

Virksomheten La Dolce Vita må etablere et internkontrollsystem i kjøkkendriften.

Varslet er gitt med hjemmel i internkontrollforskriften for næringsmidler § 5 Internkontrollens innhold Pkt 3 (rutiner) og pkt 6 (dokumentasjon av utførte rutiner/kontroller).

Vi har observert:

Det var uryddig i hyller over arbeidsbenken, på golv under arbeidsbenken, på arbeidsbenken ved oppskjæremaskin og stedvis på golv.

Emballerte varer (kebabkjøttdeig) ble oppbevart i romtemperatur i kjøkkenet i påvente av prosess for tilberedning til kebabspyd. Egenproduserte kjøttvarer var ikke merket med produksjonsdato.

Det var ingen rutiner for kontroll av temperaturer i lagerinnretninger hvor mat med temperatur krav lagres, og følgelig ingen dokumentasjon for slik kontroll.

Frysebokser i kjøkkenet hadde mye is rundt veggene, noe som kan påvirke temperaturen i lagerinnretningen.

Virksomheten kunne ikke framvise en fungerende reinholdsplan.

Det var stedvis usikkert reingjort på utstyr og på golv. Spesielt nevnes emballasje som benyttes til hjemmelaget dressing, oppskjæremaskin for salat, samt golvflater.

Mattilsynet vurderer dette slik:

Mattilsynet fant usikre orden og reinholdsrutiner, usikre rutiner for oppbevaring av mat, usikre merkerutiner for egenprodusert mat, ingen kontrollrutiner for temperaturstyring og dårlig avrimede frysebokser. Det kunne heller ikke framvises noe dokumentasjon som viser at et internkontrollsystem fungerer i driften. Dette viser at virksomheten ikke har fullgod styring og følgelig mangler et internkontrollsystem.

Virksomheten har en plikt til å etterleve forskriftenes bestemmelser.

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: 31.10.2014

Varsel om vedtak om pålegg

Virksomheten La Dolce Vita må ikke låne ut personaltoalettet til kunder eller andre personer.

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) Pkt 3 jf. Kapittel VIII Pkt 2.

Vi har observert:

Virksomheten personaltoalett var avlåst, men ble tidvis lånt ut til kunder, da kundetoalettet på inspeksjonstidspunktet var defekt.

Mattilsynet vurderer dette slik:

Kunder skal ikke ha adgang i personalområder. Kunder kan ha med seg smitte som kan overføres til mat. Følgelig skal kunder og andre uvedkommende ikke ha adgang til kundetoalettet.

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: 10.10.2014

Varsel om vedtak om pålegg

Virksomheten La Dolce Vita pålegges å benytte hodeplagg ved håndtering av matvarer.

Varslet er gitt med hjemmel i næringsmiddelhygieneforskriften § 1 jfr vedlegg II, kapittel VIII Personlig hygiene Pkt 1.

Vi har observert:

Virksomhetens ansatte brukte ikke hodedekke.

Mattilsynet vurderer dette slik:

Det er viktig at personer som jobber med matvarer holder en god hygiene. Følgelig er det viktig at hode/hårdekke benyttes.

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: 10.10.2014

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 / dyrevelferdsloven § 30 / dyrehelsepersonelloven / forskrift om omsetning av reseptfrie legemidler § 18 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 **10.10.2014**. 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 næringsmiddelavgivningen (internkontrollforskriften for næringsmidler)
- 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 02.10.2014 med saksnummer 2014/222782 med uttalerett innen 10.10.2014.

Uttalelse fra: LA DOLCE VITA GOHDAR S. R. DOSKE

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 La Dolce Vita må rydde og reingjøre utstyr, emballasje og overflater i kjøkkenet.	10.10.2014	
Virksomheten La Dolce Vita må etablere et internkontrollsystem i kjøkkendriften.	31.10.2014	
Virksomheten La Dolce Vita må ikke låne ut personaltoalettet til kunder eller andre personer.	10.10.2014	
Virksomheten La Dolce Vita pålegges å benytte hodeplagg ved håndtering av matvarer.	10.10.2014	

Sted:
Dato:

.....
Ansvarlig for virksomheten