

Le Cafe Nerstranda
Nerstranda 9
9008 TROMSØ

Deres ref:
Vår ref: 2014/220894
Dato: 01.10.2014
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 gjennomførte 30.09.2014 inspeksjon hos Le Cafe Nerstranda.

Til stede fra virksomheten var Anette Hansen.

Fra Mattilsynet møtte førsteinspektør Monica Mikkelsen og førsteinspektør Kristin Soltun Enoksen.

Inspeksjonen var en del av en kampanje der Mattilsynet fører tilsyn med et større antall serveringssteder i de største byene i Troms. Tilsynskampanjen vil oppsummeres i en rapport som ferdigstilles ved årsskiftet og publiseres på Mattilsynets hjemmesider. Under inspeksjonen ble det også gitt en kortfattet informasjon om "smilefjesordningen" som skal innføres neste år

Tilsynet omfattet

- Le Cafe Nerstranda

Hovedinntrykk

Det var dårlig renhold på kjøkkenet og viktige grunnforutsetninger for produksjon og omsetning av trygg mat var ikke på plass.

Bedriften hadde ikke kontroll med at næringsmidler (råvarer og spiseklare produkter) ble oppbevart ved riktige temperaturer.

Personalet synes ikke å ha tilstrekkelig kunnskaper om basale hygieniske prinsipper og arbeidsflyten i kjøkkenet innebærer etter vår vurdering høy risiko for kryssforurensing av lett bedervelige råvarer og ferdige spiseprodukter.

Det blir opplyst fra daglig leder at virksomheten skal legges ned fra årsskiftet. Mattilsynet mener likevel at det er nødvendig å sette i verk tiltak for å sikre trygg matproduksjon.

Vi har derfor sett det nødvendig å varsle følgende vedtak:

Varsel om vedtak om pålegg

Det skal gjennomføres grundig renhold av gulv, vegger og utstyr i kjøkkenet. Virksomheten må i tillegg bedre sine renholdsrutiner for å sikre regelmessig og godt renhold 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)

Vi har observert:

Berøringspunkter på skuffer og skap i kjøkkenet var skitne.

Armaturene på vasker i kjøkkenet var skitne. En av de ansatte vasket disse under tilsynet.

Det var svært skittent på gulvet i kjøkkenet. I hjørner og rundt føttene på benker var det mye fastgrodd skitt. Under benkene lå det mye gammelt matavfall og søppel, og der var også svært skittent.

Mattilsynet vurderer dette slik:

Det er et krav i regelverket om at lokaler der det finnes næringsmidler skal holdes rene og i god stand. Hensikten er å beskytte næringsmidler mot forurensning. Ved kontakt med skitne berøringspunkter kan eventuelle sykdomsfremkallende bakterier overføres til mat og føre til sykdom hos konsument. Urenheter fra vegger, gulv og innredning kan også forurense næringsmidler direkte eller via utstyr eller personell.

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: 13.10.2014

Varsel om vedtak om pålegg

Virksomheten må legge til rette for hygienisk vask av hender. Armaturet på håndvasken skal ikke betjenes med hendene, men være fotocellestyrt eller ha lang hendel.

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:

Det var en håndvask på bakrommet ved inngangen til kjøkkenet. Denne var utstyrt med lang hendel, såpe og papir.

Det manglet hendel på de to håndvaskene i kjøkkenet. Vaskene må stenges manuelt ved å skru på armaturet.

Mattilsynet vurderer dette slik:

Alle næringsmiddelvirksomheter skal ha 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.

Hos dere er det i utgangspunktet lagt opp til to håndvaskpunkter på kjøkkenet, noe som synes å være hensiktsmessig. Hendelen var imidlertid knekt helt av på begge slik at ingen av vaskene kunne stenges uten direkte berøring med hendene. Blandebatteriet på begge var svært skitne. Eventuelle sykdomsfremkallende bakterier vil kunne overføres til næringsmidler via hendene og gi sykdom hos konsument.

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: 13.10.2014

Varsel om vedtak om pålegg

Private klær og eiendeler skal oppbevares på egnet sted, og slik at det ikke foreligger risiko for forurensning av næringsmidler og/ eller utstyr som brukes i produksjonen.

Varslet er gitt med hjemmel i næringsmiddelhygieneforskriften § 1 jfr vedlegg II, kapittel IX Bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler

Vi har observert:

Personalgarderoben benyttes ikke. De ansatte skifter på bakrommet som fungerer som en kombinasjon av kontor og lager for tørrvarer, emballasje og utstyr. Det lå brukte arbeidsklær i en hylle, delvis oppå ubrukt engangsemballasje. Ei dongeribukse lå i en annen hylle delvis oppå et serveringsbrett. Det lå en lue og hansker i en annen hylle hvor det oppbevares for tørrvarer og kjøkkenutstyr.

Ytterjakker og vesker ble oppbevart på gulvet og på stoler ved kontorkroken.

De ansatte benytter ikke hodeplagg til tross for at de fleste hadde langt hår.

Et langt hårstrå satt fast i to muffins som sto i disken på kjøkkenet.

Mattilsynet vurderer dette slik:

Næringsmidlene skal i alle ledd i produksjonen, bearbeidingen og distribusjonen beskyttes mot enhver form for forurensning.

Skitne arbeidsklær og private klær vil i dette tilfellet kunne forurense utstyr som benyttes i produksjonen.

Regelverket har også et sentralt og viktig krav om at alle som jobber med næringsmidler skal utøve god personlig hygiene og bruke rene og hensiktsmessige klær. Bruk av hodeplagg vil også bidra til bedre hygiene, samt redusere risikoen for forurensning av matvarer og beskytte mot smitte.

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: 13.10.2014

Varsel om vedtak om pålegg

Virksomheten må følge egen rutine for registrering og kontroll med temperaturer ved oppbevaring av næringsmidler.

Varslet er gitt med hjemmel i næringsmiddelhygieneforskriften § 1 jfr vedlegg II, kapittel IX Bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler

Vi har observert:

Virksomheten har ikke kontrollert temperaturer på kjøll - og fryselager siden august.

Mattilsynet vurderer dette slik:

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.

På inspeksjonstidspunktet var det mer enn 1 måned siden temperaturene har vært kontrollert, og dere hadde ikke kontroll på kjølelagringsprosessen.

Frist for gjennomføring vil bli satt til: 13.10.2014

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 / 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 **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

- 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 næringsmiddelovgivningen (internkontrollforskriften for næringsmidler)
- FOR 2008-12-22 nr 1623: Forskrift 22. des. 2008 nr. 1623 om næringsmiddelhygiene (næringsmiddelhygieneforskriften), jf Forordning (EF) nr. 852/2004

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 VIII Personlig hygiene
- Næringsmiddelhygieneforskriften § 1, forordning (EF) nr. 852/2004 vedlegg II, kapittel IX Bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler

Mattilsynet Distriktskontoret Sør-Troms
v/ Kristin Soltun Enoksen
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 Sør-Troms gitt i rapport datert 01.10.2014 med saksnummer 2014/220894 med uttalerett innen 06.10.2014.

Uttalelse fra: Le Cafe Nerstranda

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
Det skal gjennomføres grundig renhold av gulv, vegger og utstyr i kjøkkenet. Virksomheten må i tillegg bedre sine renholdsrutiner for å sikre regelmessig og godt renhold i kjøkkenet.	13.10.2014	
Virksomheten må legge til rette for hygienisk vask av hender. Armaturet på håndvasken skal ikke betjenes med hendene, men være fotocellestyrt eller ha lang hendel.	13.10.2014	
Private klær og eiendeler skal oppbevares på egnet sted, og slik at det ikke foreligger risiko for forurensning av næringsmidler og/ eller utstyr som brukes i produksjonen.	13.10.2014	
Virksomheten må følge egen rutine for registrering og kontroll med temperaturer ved oppbevaring av næringsmidler.	13.10.2014	

Sted:
Dato:

.....
Ansvarlig for virksomheten