

PASTAFABRIKKEN AS
Postboks 320
9254 TROMSØ

Deres ref:
Vår ref: 2014/221400
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

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 01.10.2014 inspeksjon hos PASTAFABRIKKEN AS.

Til stede fra virksomheten var Joackim Klausen.

Fra Mattilsynet møtte førsteinspektør Lars Einar Jensen og seniorinspektør Bjørn-Leif Paulsen.

Hovedinntrykk

Tilsyn ble utført i kjøkken, oppvaskavdeling og lagerområde. Mattilsynet hadde fokus på orden, reinhold, vedlikehold, personlig hygiene, temperaturstyring og lagring av matvarer. Det ble framvist ett kjøkken som var greit reingjort og hadde god orden i lagringen. Det ble likevel funnet bygningsmessige og vedlikeholdsmessige mangler, samt usikre driftsrutiner.

Vi har derfor sett det nødvendig å varsle følgende vedtak:

Varsel om vedtak om pålegg

Virksomheten Pastafabrikken må utbedre handvask i produksjonsområdet.

Varselet 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 4.

Vi har observert:

Handvask i produksjonsområdet var defekt.

Mattilsynet vurderer dette slik:

For å sikre produksjonshygienen skal det være hygienisk tilrettelagte handvaskplasser i kjøkkenet. 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

Varsel om vedtak om pålegg

Virksomheten Pastafabrikken må etablere garderobe og personaltoalett for sine ansatte. Varselet 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 og 9.

Vi har observert:

Virksomheten hadde ikke tilgjengelig personaltoalett i lokalene.

Virksomheten har ikke tilgjengelig garderobe i lokalene. Garderobe i nærliggende og samarbeidende bedrift ble benyttet.

Mattilsynet vurderer dette slik:

Ansatte benytter personalgarderobe og personaltoalett i nærliggende og samarbeidende bedrift, og medfører at arbeiderne fysisk må ut av lokalene for å kunne benytte disse personalrommene. Ut fra driftens art, størrelse og risikoforhold anses det som nødvendig at forholdene tilrettelegges bedre og slik regelverket krever. Personalgarderobe og toalett skal følgelig være tilrettelagt slik at hygienisk drift kan gjennomføres.

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

Varsel om vedtak om pålegg

Virksomheten må etablere bedre styring for kontroll av temperaturer i driften, herunder dokumentere kontroller jf eget Internkontrollsystem.

Varselet er gitt med hjemmel i næringsmiddelhygieneforskriften § 1 jfr vedlegg II, kapittel IX Bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler Pkt 2, samt Forskrift om Internkontroll for å overholde næringsmiddelovgivningen § 5 pkt 3 og 6.

Vi har observert:

Virksomheten kunne ikke dokumentere kontrollrutiner for temperatur i kjøle- og fryselager.

Mattilsynet vurderer dette slik:

Virksomheten skal ha full styring på kontroll av temperaturer i lagerrom og innretninger, samt i driftsprosesser (tining, nedkjøling, varmholding, etc). Virksomheten kunne ikke vise til slik styring. Følgelig fungerer heller ikke virksomhetens internkontrollrutiner for temperaturstyring.

Det er viktig at kontrollrutiner innarbeides og dokumenteres, slik at man har god styring i prosesser og lagerrom. Mat som oppbevares i feil temperatur kan kvalitetsforringes før holdbarhetstidens utløp, og medføre oppvekst av uønskede mikroorganismer.

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

Varsel om vedtak om pålegg

Virksomheten Pastafabrikken må etablere utstyr med tilstrekkelig kapasitet som sikrer at nedkjølingsprosesser for produsert mat kan utføres på hensiktsmessig og hygienisk trygg måte. Rutiner rundt denne prosessen må etableres på bakgrunn av en risikovurdering.

Varselet 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 2 d), samt Artikkel 5.

Vi har observert:

Virksomheten kunne ikke dokumentere rutiner og kontroller for nedkjøling av egenproduserte sauser. Sauser ble kjølt ned i store 10 liters bakker i romtemperatur.

Mattilsynet vurderer dette slik:

Virksomheten produserer opp store mengder pastasaus. Sausen kjøles ned i romtemperatur på tørrvarelager, før de plasseres i kjølerom for endelig nedkjøling og lagring. På inspeksjonstidspunktet stod ca 60 liter tomatsaus til nedkjøling i 10 liters plastbakker med lokk på. Tørrvarelager har direkte utgang til vareinntak og avfallsoppsamling.

På kjølerommet var det i tillegg store mengder saus til lagring, og dette viser at produksjon av sauser er omfattende. Virksomheten trenger følgelig en styrt prosess for å sikre jevn kvalitet og hygienisk trygg produksjon. Nåværende rutine anses ikke som hygienisk forsvarlig, da maten er sårbar under slik langvarige nedkjølingsprosesser. I verste fall kan uønskede mikroorganismer forurense maten. Virksomheten kunne ikke vise til en risikovurdering av rutinen, og hadde heller ikke styring på tid/temperatur i nedkjølingsprosessen, se EU forordning 852/2004 Artikkel 5.

Følgelig ansees det som nødvendig at det anskaffes nedkjølingsutstyr som sikrer produksjonen. 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 / 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 næringsmiddelreguleringen (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 2014/221400 med uttalerett innen 10.10.2014.

Uttalelse fra: PASTAFABRIKKEN AS

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 Pastafabrikken må utbedre handvask i produksjonsområdet.	17.10.2014	
Virksomheten Pastafabrikken må etablere garderobe og personaltoalett for sine ansatte.	17.10.2014	
Virksomheten må etablere bedre styring for kontroll av temperaturer i driften, herunder dokumentere kontroller jf eget Internkontrollsystem.	17.10.2014	
Virksomheten Pastafabrikken må etablere utstyr med tilstrekkelig kapasitet som sikrer at nedkjølingsprosesser for produsert mat kan utføres på hensiktsmessig og hygienisk	17.10.2014	

Varslet vedtak	Frist for gjennomføring	Uttalelse
trygg måte. Rutiner rundt denne prosessen må etableres på bakgrunn av en risikovurdering.		

Sted:

Dato:

.....
Ansvarlig for virksomheten