

RICA ISHAVSHOTEL TROMSØ  
Postboks 196  
9252 TROMSØ

Deres ref:  
Vår ref: 2014/220459  
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 RICA ISHAVSHOTEL TROMSØ.

Til stede fra virksomheten var kjøkkensjef Andreas Mikkelsen og food & beverage manager Andreas Landsvik.

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 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

- Rica Ishavshotell - Restaurant og produksjon av mat til hoteldriften ellers

### Hovedinntrykk

Mattilsynet hadde ved dette tilsynet fokus på orden, renhold og vedlikehold, personlig hygiene, temperaturstyring og lagring av matvarer.

Kjøkkenet er nylig ombygd og lokaler og utstyr er stort sett i god stand. Virksomheten jobber for å få rettet opp i en lekkasje på et vannlås og lekkasje fra raskeskapet i bakeavdelingen. I mellomtiden svabres vannsøl ofte, for å unngå grisete og glatte gulv.

Det er innført gode rutiner for å sikre tilstrekkelig kjøling ved bufféservering, og det gjennomføres kontroll med kjøletemperaturer ved lagring av næringsmidler.

Det ble observert noe dårlig renhold enkelte steder og Mattilsynet varsler derfor vedtak med pålegg om å bedre renholdsrutinene. Vi har også valgt å varsle vedtak knyttet til virksomhetens rutiner for personlig hygiene. Dette er basert på observasjoner av enkeltpersoner som brukte svært skittent arbeidstøy og som hadde mange tykke plastarmbånd rundt håndleddene. I hovedsak syntes imidlertid rutinene for personlig hygiene å være gode, og det er lagt godt til rette for klesskift med tilgang til garderobe og rene klær.

### **Varsel om vedtak om pålegg**

Virksomheten skal gjennomføre nødvendig renhold lokaler og utstyr og etablere en rutine som sikrer regelmessig renhold av hyller og skap.

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)

#### Vi har observert:

Det var smuler og andre matrester i tallerkenskapet under arbeidsbenken. Skapet sto åpent.

Det var skittent på hyllene under kokeøya og i ei av steikepannene som ble oppbevart der.

Det var mye støv i taket rundt ventilasjonsåpninga i bakeavdelinga.

#### 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.

I dette tilfellet ble rene tallerkener og annet utstyr oppbevart i skap som var skitne. Dette kan føre til at eventuelle sykdomsfremkallende bakterier overføres til mat og forårsaker sykdom hos konsument. Mattilsynet mener også at løse støvpartikler og annen forurensning fra ventilasjonen i bakeavdelingen kan medføre fare for forurensning av næringsmidler under produksjon.

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: 17.10.2014**

### **Varsel om vedtak om pålegg**

Virksomheten må gjennomgå sine rutiner for personlig hygiene og sørge for at alle ansatte får nødvendig opplæring og bruker rent arbeidstøy. Bruk av klokker, ringer, armbånd og annet løst utstyr bør vurderes.

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

#### Vi har observert:

To av kokkene hadde svært skitne forklær.

En av kokkene hadde flere tykke plastarmbånd rundt håndleddet.

#### Mattilsynet vurderer dette slik:

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: 17.10.2014**

### **Påpeking av plikt**

Mattilsynet fant forhold som ikke er i tråd med regelverket. Vi minner om at dere har plikt til å følge regelverket på alle punkt.

Vi har observert:

Det sto minst én kasse med fersk, iset laks som gikk ut på dato på samme dag som inspeksjonen ble gjennomført. Kassen sto midt i en stabel av flere kasser, men etikettene på de andre var ikke synlig. En liten bakke med rått, marinert kyllingkjøtt, merket 16.09, ble oppbevart på kjølerommet. Kjøttet ble kastet.

Mattilsynet vurderer dette slik:

Næringsmidler som er merket "siste forbruksdag" eller "holdbar til" betraktes som lettbederlige. På grunn av enzymatisk eller mikrobiologisk aktivitet kan slike næringsmidler bli helseskadelige dersom angitt forbruksdato overskrides eller lagringstemperaturen har vært for høy.

Det er ikke tillatt å benytte næringsmidler med utgått holdbarhet i produksjonen.

For egenproduserte varer må virksomheten selv angi holdbarhet og sørge for at varer med nedsatt hygienisk kvalitet ikke benyttes i matlagingen.

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



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 2014/220459 med uttalerett innen 10.10.2014.

Uttalelse fra: RICA ISHAVSHOTEL 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 skal gjennomføre nødvendig renhold lokaler og utstyr og etablere en rutine som sikrer regelmessig renhold av hyller og skap.  | 17.10.2014              |           |
| Virksomheten må gjennomgå sine rutiner for personlig hygiene og sørge for at alle ansatte får nødvendig opplæring og bruker rent arbeidstøy. Bruk av kløkker, ringer, armbånd og annet løst utstyr bør vurderes. | 17.10.2014              |           |

Sted:

Dato:

.....  
Ansvarlig for virksomheten

