

RISØ MAT & KAFFEBAR AS
Strandgata 32
9008 TROMSØ

Deres ref:
Vår ref: 2014/220488
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 gjennomførte 30.09.2014 inspeksjon hos RISØ MAT & KAFFEBAR AS.

Til stede fra virksomheten var daglig leder Arne Risø Nilsen.
Fra Mattilsynet møtte førsteinspektør Kristin Soltun Enoksen og førsteinspektør Monica Mikkelsen.

Inspeksjonen var en del av en kampanje der Mattilsynet fører tilsyn med ett større antall serveringssteder i de største byene i Troms. Tilsynskampanjen vil oppsummeres i en rapport som ferdigstilles ved årsskifte og publiseres på Mattilsynets hjemmesider.

Under inspeksjonen ble det også gitt en kortfattet informasjon om "smilefjesordningen" som skal innføres neste år.

Hovedinntrykk

Mattilsynet hadde ved denne inspeksjonen fokus på orden, renhold og vedlikehold, personlig hygiene, temperaturstyring og lagring av mat.

Virksomheten hadde generelt god orden og renhold i kjøkken og disk. Garderober og lager hadde en god orden og personalet hadde rent arbeidstøy.

Virksomheten fører lister over temperaturkontroller i kjøøl og frys. Det ble observert at virksomheten kun har en vask og Mattilsynet har valgt å varsle vedtak om utbedring av dette:

Varsel om vedtak om pålegg

Virksomheten må etablere ett håndvaskepunkt i kjøkkenet som skal være utstyrt slik at denne sikrer mulighet for hygienisk vask av hendene.

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:

Virksomheten har en vask i kjøkkenet som brukes som håndvask, til skylling av skitne kopper/glass/fat før disse skal inn i oppvaskmaskinen. Denne vasken brukes også til vask av noe produksjonsutstyr ved slutten av dagen. Denne vasken er utstyrt med en kort hendel.

Mattilsynet vurderer dette slik:

I regelverket er det ett krav til at det i virksomheter skal finnes et egnet antall håndvasker som er hensiktsmessig plassert og særskilt beregnet på vask av hender. Håndvaskene skal ha rennende kaldt og varmt, samt utstyr for hygienisk vask og tørk av hendene. I virksomheten var den en felles vask for vask av hender samt skylling av utstyr og vask av utstyr. Dette kan føre til at næringsmidler og utstyr som brukes under tilbereding av næringsmidler blir forurenset av eventuelle bakterier som finnes i vasken etter at hender er vasket i denne.

Etablering av et eget håndvaskepunkt fører til at eksisterende vask kan brukes til skylling av diverse utstyr.

Mattilsynet vurderer dette som ett 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

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

- FOR 1994-12-15 nr 1187: Forskrift 15. des. 1994 nr. 1187 om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelreguleringen (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 I Allmenne krav til lokaler som brukes til næringsmidler (unntatt dem som er angitt i kapittel III)

Mattilsynet Distriktskontoret Tromsø
v/ Monica Mikkelsen
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 2014/220488 med uttalerett innen 10.10.2014.

Uttalelse fra: RISØ MAT & KAFFEBAR 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 må etablere ett håndvaskepunkt i kjøkkenet som skal være utstyrt slik at denne sikrer mulighet for hygienisk vask av hendene.	31.10.2014	

Sted:

Dato:

.....
Ansvarlig for virksomheten

