

SCANDIC HOTELL TROMSØ
Postboks 2243
9269 TROMSØ

Dykkar ref:
Vår ref: 2014/221568
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 Region Troms og Finnmark gjennomfører i haust ein tilsynskampanje i serveringsnæringa. Formålet er å sjå på hygienen i næringa og å informera om den komande smilefjesordninga som starter i 2015. Tilsynskampanjen vil bli oppsummert i ein rapport som blir ferdigstilt ved årsskiftet.

Mattilsynet gjennomførte 01.10.2014 inspeksjon hos SCANDIC HOTELL TROMSØ.

Frå Mattilsynet møtte førsteinspektør Eivind Bjerck og seniorinspektør Astrid Einevoll.

Kjøkkensjef Anita Isaksen var med frå virksomheten.

Tilsynet omfatta

- Scandic Hotel Tromsø Hovedkjøkken

Hovudinstrykk

Reinholdet var for dårlig. Det var ein del slitasje. Benker og utstyr var montert og plassert slik at det var vanskeleg å halda reint.

Kjøle- og fryse-temperaturar blir sjekka og notert utan at det vart gjort noko når det var avvik.

Vi har difor sett det nødvendig å varsle følgjande vedtak:

Varsel om vedtak om pålegg

Virksomheten må vaska ned kjøkkenet, vegger og golv, innretning og utstyr.

Varsalet er gitt med heimel i næringsmiddelhygieneforskriften § 1 jf vedlegg II, kapittel I Allmenne krav til lokaler som brukes til næringsmidler (unntatt dem som er angitt i kapittel III)

Vi har observert:

Kjøkkenet bar preg av dårlige reinhold. Ingen kjøkkenbenker var reine. Hyller og innretninger bar preg av at dei ikkje vart gjort reine ofte nok. Golvet bar preg av dårlig reinhold under benker og traller.

Mattilsynet vurderer dette slik:

Dårlig reinhold medfører helsefare. Regelverket set krav om reinhold og at maten skal vera trygg. Mattilsynet varslar vedtak i denne saka fordi regelbruddet er alvorlig.

Frist for gjennomføring vil bli sett til: 08.10.2014

Varsel om vedtak om pålegg

Virksomheten må oppgradera og revidera internkontrollen slik at god hygiene og reinhald er på plass kvar dag.

Dagleg temperaturkontroll og oppfølging av avvik må fungera i praksis.

Vedlikehaldsplan må oppdaterast.

Varsalet er gitt med heimel i internkontrollforskriften for næringsmidler § 5 Internkontrollens innhold

Vi har observert:

Dårlig reinhold og dårlig temperaturkontroll vitner om rutiner som ikkje er på plass.

Mattilsynet vurderer dette slik:

Internkontrollen skal gi god mattrygghet og sikra at virksomheten blir drifta etter regelverket. Alle som arbeider i eller ved kjøkkenet må kjenna rutinane og ha god forståelse for dei hygieniske prinsippa for næringsmiddelproduksjon.

Mattilsynet varslar vedtak fordi det er viktig å få dette på plass.

Frist for gjennomføring vil bli sett til: 29.10.2014

Varsel om vedtak om pålegg

Virksomheten må sørge for vedlikehald etter behov. Innredning og utstyr mm må monterast og plasserast slik at det er lett å halda kjøkkenet reint.

Varsalet er gitt med heimel i næringsmiddelhygieneforskriften § 1 jf vedlegg II, kapittel II Særlige krav til lokaler der næringsmidler tilberedes, behandles eller foredles (med unntak av serveringsområder og de lokalene som er angitt i kapittel III)

Vi har observert:

Nokre plasser var det slitasje og behov for vedlikehold, for eksempel dør ved oppvasken. Isaksen meinte det var vanskeleg å koma til under benker og vanskeleg å få gjort reint. Eit avløp fungerte ikkje. Avløpsvatnet vart forsøkt samla opp i ei bøtte, men hadde tydeleg rent over golvet til sluk.

Mattilsynet vurderer dette slik:

Vedlikehald, montering og plassering er viktig for hygiene og reinhald og dermed også for matsikkerhet. Virksomheten har ansvar for at dette fungerer.

Mattilsynet varslar vedtak fordi det er viktig at dette kjem i orden innan tidsfristen.

Frist for gjennomføring vil bli sett til: 29.10.2014

Varsel om vedtak om pålegg

Virksomheten må sørge for at kjøle- og fryse-varer blir lagra i rett temperatur.

Varsalet er gitt med heimel i næringsmiddelhygieneforskriften § 1 jf vedlegg II, kapittel IX Bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler

Vi har observert:

Skjema for registrering av kjøle- og frysetemperaturer var delvis fylt ut. Særlig på kjøleinnretningane var det mange temperaturar som var for høge, opptil 8 C, utan at det var registrert at noko var gjort.

På fryse-innretningane var det også for høge temperaturar, ei måling var rett under - 6 C. Etter denne målinga var det ikkje registrert nye målingar på eit par veker.

Mattilsynet vurderer dette slik:

Lagringstemperaturen er svært viktig for mattryggheten og holdbarheten til lettbedervelege matvarer. Det er tydelege krav om at kjølevarer skal lagrast i temperatur mellom - 1 og + 4 C. Frysevarer skal lagrast - 18 C eller kaldare.

Mattilsynet varsler vedtak i denne saka fordi regelbruddet er alvorlig.

Frist for gjennomføring vil bli sett til: 08.10.2014

Påpeiking av plikt

Mattilsynet fann forhold som ikkje er i tråd med regelverket. Vi minner om at de har plikt til å følgje regelverket på alle punkt.

Vi har observert:

Det var rutiner for merking av nedfrosne varer, men det var ikkje heilt gjennomført.

Mattilsynet vurderer dette slik:

Gjennomført god merking gir bedre mattrygghet og kvalitet.

Sjå vedlegg til tilsynsrapport.

Med helsing

Arne Mjøs
distriktssjef

Vedlegg:

Vedlegg til tilsynsrapport

Uttalelse til varsel om vedtak

VEDLEGG TIL TILSYNSRAPPORT

Heimel for tilsyn

Mattilsynet har i samsvar med matlova § 23 heimel til å føre tilsyn og gjere nødvendige vedtak for gjennomføring av det som er bestemt av lova.

Uttalerett

Vi har i denne rapporten gitt varsel om vedtak. De har rett til å uttale dykk om innhaldet i varselet før det blir gjort vedtak. Fristen for uttale er **08.10.2014**. De har òg rett til å få rettleiing av Mattilsynet og innsyn i saksdokumenta, jf. forvaltningslova §§ 11, 18 og 19.

Gebyr ved oppfølgingstilsyn:

Dersom Mattilsynet må gjennomføre eit nytt fysisk tilsyn for å kontrollere at vedtak er etterkomme, vil det bli ilagt eit gebyr på kr 2085,-. Krav om gebyr er heimla 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.

Verksemda er vurdert etter følgjande 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 brot på følgjande 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
- Internkontrollforskriften for næringsmidler § 4 Plikt til internkontroll
- Næringsmiddelhygieneforskriften § 1, forordning (EF) nr. 852/2004 vedlegg II, kapittel II Særlige krav til lokaler der næringsmidler tilberedes, behandles eller foredles (med unntak av serveringsområder og de lokalene som er angitt i kapittel III)

Mattilsynet Distriktskontoret Nord-Troms
v/ Astrid Einevoll
Felles postmottak, Postboks 383
2381 Brumunddal

Dykkar ref:
Vår ref:
Dato:
Org.nr:

UTTALE TIL VARSEL OM VEDTAK

Vi viser til varsel om vedtak frå Mattilsynet, Distriktskontoret Nord-Troms gjeve i rapport med dato 02.10.2014 og saksnummer 2014/221568 med uttalerett innan 08.10.2014.

Uttale frå: SCANDIC HOTELL TROMSØ

Uttale

Her er merknader som er viktige for saka / ei skriftleg framstilling av utførte eller planlagde tiltak.

Andre opplysningar som vedkjem saka, til dømes utfylt skjema for avvikshandtering, er lagt ved.

Varsla vedtak	Frist for gjennomføring	Uttale
Virksomheten må vaska ned kjøkkenet, vegger og golv, innretning og utstyr.	08.10.2014	
Virksomheten må oppgradera og revidera internkontrollen slik at god hygiene og reinhald er på plass kvar dag. Dagleg temperaturkontroll og oppfølging av avvik må fungera i praksis. Vedlikehaldsplan må oppdaterast.	29.10.2014	
Virksomheten må sørge for vedlikehald etter behov. Innredning og utstyr mm må monterast og plasserast slik at det er lett å halda kjøkkenet reint.	29.10.2014	

Varsla vedtak	Frist for gjennomføring	Uttale
Virksomheten må sørge for at kjøle-og fryse-varer blir lagra i rett temperatur.	08.10.2014	

Stad:

Dato:

.....
Ansvarleg for verksemda