

SIAM CAFE AS
c/o Rino Grande, Tomasjordvegen 200
9024 TOMASJORD

v/ Saifon Maslek

Deres ref:
Vår ref: 2014/220441
Dato: 03.10.2014
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 serveringsnæringa. Formålet er å se på hygien i næringa, samt informere om den kommende smilefjesordninga som starter i 2015. Info om smilefjes ble utlevert på tilsynet. Tilsynskampanjen vil oppsummeres i en rapport som ferdigstilles ved årsskiftet.

Mattilsynet gjennomførte 30.09.2014 inspeksjon hos SIAM CAFE AS.

Fra Mattilsynet møtte seniorinspektør Bjørn-Leif Paulsen og førstekonsulent Lena Wøhni.

Hovedinntrykk

Tilsyn ble utført på kjøkken, oppvaskavdeling, lagerområde og personaltoalett. Mattilsynet hadde fokus på orden, renhold, vedlikehold, personlig hygiene, temperaturstyring og lagring av matvarer. Det ble framvist et meget rent kjøkken.

Mattilsynet har likevel noen kommentarer:

- I et av kjøleskapene ble det målt en temperatur på 7,4 grader. Det skal være 0 - 4 grader i lagerinnretninger hvor det lagres lettbederlige kjølevarer med temperaturkrav.
- Virksomheten hadde ikke temperaturregistrering som en del av sin internkontroll. Andre rutiner manglet også i internkontrollsystemet, bla reinholdsplan.
- Det manglet papirdispenser ved håndvasken for personalet på kjøkkenet.

Virksomheten tok straks tak i utbedringer vedrørende håndvasken, samt undersøkte hvordan temperaturen i kjøleinnretningen kunne justeres.

Virksomheten har en plikt til å etablere et internkontrollsystem i driften.

Vi varsler derfor varslet følgende vedtak:

Varsel om vedtak om pålegg

Virksomheten må etablere et internkontrollsystem som inneholder rutiner og kontroller for å overholde næringsmiddelovgivningen krav, herunder en reinholdsplan og temperaturstyring. Varslet er gitt med hjemmel i næringsmiddelhygieneforskriften § 1 jfr forordning (EF) nr. 852/2004 jfr vedlegg II, kapittel IX Bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler § 12, samt Forskrift om

internkontroll for å overholde næringsmiddelovgivningen § 5 pkt 3 (rutiner) og 6 (dokumentasjon av utførelse).

Vi har observert:

Virksomheten hadde ikke innarbeidet rutiner for å måle og dokumentere bla temperaturregistrering som en del av et internkontrollsystem. I en kjøledisk ble det målt opp mot 7 grader C.

Mattilsynet vurderer dette slik:

For å sikre hygienisk drift og for å ha kontroll med temperaturer og reinhold mm er det krav om å etablere et internkontrollsystem. Systemet skal dokumentere at slike kontroller utføres.

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: 28.11.2014

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.

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 næringsmiddelovngivningen (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 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 03.10.2014 med saksnummer 2014/220441 med uttalerett innen 10.10.2014.

Uttalelse fra: SIAM CAFE 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 et internkontrollsystem som inneholder rutiner og kontroller for å overholde næringsmiddelovgivningen krav, herunder en reinholdsplan og temperaturstyring.	28.11.2014	

Sted:

Dato:

.....
Ansvarlig for virksomheten

