

SKARVEN VERTSHUSET AS
Postboks 995
9260 TROMSØ

Deres ref:
Vår ref: 2014/223940
Dato: 08.10.2014
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 03.10.2014 inspeksjon hos SKARVEN VERTSHUSET AS.

Til stede fra virksomheten var kjøkkensjef Finn Oskar Thorsen.
Fra Mattilsynet møtte førsteinspektør Monica Mikkelsen og førsteinspektør Eivind Bjerck.

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 delt ut 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 kjøkkenene som ble inspisert. Det ble informert fra virksomheten at produksjonskjøkkenet skal renoveres men det ble ikke sagt noe om når tid dette arbeidet vil bli påbegynt. Mattilsynet ønsker informasjon fra virksomheten om hvilken framdriftsplan som finnes for dette arbeidet.

Det ble også opplyst fra kjøkkensjef Finn Oskar Thorsen at arbeidet med virksomhetens internkontrollsystem lå nede og at dette systemet ikke var i bruk for øyeblikket. Virksomheten må ta tak i arbeidet med internkontrollsystemet slik at dette er i daglig bruk og at rutiner og registreringer blir fulgt opp. Ved neste inspeksjon og ved "smilefjes" tilsyn i 2015 vil dette være ett punkt som vil bli kontrollert.

Mattilsynet fant noen avvik i forbindelse med virksomhetens kontroll med temperaturer i driften samt vedlikehold/renhold i produksjonskjøkkenet og har valgt å varsle vedtak om utbedring av dette:

Varsel om vedtak om pålegg

Virksomheten må etablere og gjennomføre rutiner for å kontrollere og registrere temperaturer i kjøll og frys samt ved nedkjøling og varmholding av næringsmidler. Resultatene skal lagres som en del av virksomhetens internkontrolldokumentasjon.

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

Vi har observert:

Virksomheten utførte ikke kontroller av temperaturer ved nedkjøling og varmhoding av tilberedte næringsmidler. Virksomheten førte ikke registreringer av utførte kontroller på temperaturer av kjølelager og fryselager.

Mattilsynet vurderer dette slik:

Mattilsynet avdekket at virksomheten ikke har dokumenterte rutiner for temperaturkontroll. I regelverket er det krav til temperaturkontroll for råvarer, ingredienser, halvfabrikata og ferdige produkter. Gjennom produksjonsprosessen skal ikke varer ha temperatur som fremmer oppformering av sykdomsfremkallende mikroorganismer eller dannelse av giftstoffer. Det er viktig å gjennomføre målinger av temperaturer regelmessig for å kunne avdekke eventuelle avvik og sette i verk korrigerende tiltak. Resultatene må lagres som en del av virksomhetens internkontrolldokumentasjon. 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

Varsel om vedtak om pålegg

Rør i tak i produksjonskjøkken over oppvaskelinje må vaskes og det må utføres vedlikehold på disse. 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:

I produksjonskjøkkenet ble det observert maling som flasser av og svarte flekker med fett/rust i rør over oppvaskelinjen.

Mattilsynet vurderer dette slik:

I regelverket er det krav om at lokaler der det finnes næringsmidler skal holdes rene og i god stand. Løs maling og ansamling av fett og rust kan utgjøre en fare for at næringsmidler vil kunne bli forurenset om dette finnes i lokalene der næringsmidler blir oppbevart og der næringsmidler blir produsert. Lokaler der næringsmidler oppbevares eller produseres må ha et tilfredsstillende vedlikehold.

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 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 **17.10.2014**. 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)
- Næringsmiddelhygieneforskriften § 1, forordning (EF) nr. 852/2004 vedlegg II, kapittel IX Bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler

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 08.10.2014 med saksnummer 2014/223940 med uttalerett innen 17.10.2014.

Uttalelse fra: SKARVEN VERTSHUSET 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 og gjennomføre rutiner for å kontrollere og registrere temperaturer i kjøøl og frys samt ved nedkjøling og varmholding av næringsmidler. Resultatene skal lagres som en del av virksomhetens internkontrolldokumentasjon.	31.10.2014	
Rør i tak i produksjonskjøkken over oppvaskelinje må vaskes og det må utføres vedlikehold på disse.	31.10.2014	

Sted:

Dato:

.....
Ansvarlig for virksomheten

