

VIKING HOTELL
Postboks 3315
9275 TROMSØ

Deres ref:
Vår ref: 2014/223925
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 serveringsnæringen. Formålet er å se på hygienen i næringen, samt informere om den kommende smilefjesordningen som starter i 2015. Info om smilefjes ble utlevert på tilsyn. Tilsynskampanjen vil oppsummeres i en rapport som ferdigstilles ved årsskiftet.

Mattilsynet gjennomførte 03.10.2014 inspeksjon hos VIKING HOTELL.

Fra Mattilsynet møtte førsteinspektør Lars Einar Jensen.

Til stede fra virksomhetens side var kjøkken- og driftsansvarlig Agnethe Dalelv.

Hovedinntrykk

Tilsyn ble utført i kjøkken, oppvaskavdeling og lagerområde. Mattilsynet hadde fokus på orden, renhold, vedlikehold, personlig hygiene, temperaturstyring og lagring av matvarer. Mattilsynet har følgende kommentar:

Kjøkkenet med innredning og utstyr er gammelt, og framstod som noe slitt. Virksomheten har skiftet gulvbelegg i kjøkken etter at det har vært vannlekkasje fra gammel oppvaskmaskin. Ny oppvaskmaskin er installert for ca. ett år siden. Virksomheten har avtale med Aktiv Nord om å utføre kontroll med skadedyr

Mattilsynet fant forhold som ikke er i tråd med regelverket.

Vi har derfor sett det nødvendig å varsle følgende vedtak:

Varsel om vedtak om pålegg

Virksomheten Viking Hotel må for å skifte blandebatteri over håndvasken i kjøkkenet, slik at håndvasken er hygienisk utstyrt, samt montere opp en ny papirautomat med engangshåndklær ved siden av håndvaskpunkt inne på personaltoalettet.

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) Pkt 4.

Vi har observert:

Håndvaskpunkt i kjøkken har manuelt blandebatteri som må betjenes med hendene. Det mangler papirautomat med engangshåndklær montert opp på vegg ved siden av håndvaskpunkt i personaltoalett. Personalet tørker av hendene på frottéhåndduk etter toalettbesøk.

Mattilsynet vurderer dette slik:

For å sikre produksjonshygienen skal det være hygienisk tilrettelagte håndvaskplasser i kjøkkenet. Håndvasker skal være bestemt til vask av hender, og ha hygienisk utstyr for vask og tørk av hendene. For å unngå smitte og forurensning av lett bedervelige næringsmidler, er det viktig at det brukes engangshåndklær til å tørke av hendene med etter utført håndvask.

Mattilsynet vurderer regelbruddet som alvorlig. 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 pålegges å utarbeide en skriftlig rutine som sikrer at frossne næringsmidler tines opp på en hygienisk forsvarlig måte.

Varslet er gitt med hjemmel i næringsmiddelhygieneforskriften § 1 jfr vedlegg II, kapittel IX Bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler Pkt 7.

Vi har observert:

Virksomheten leser av temperatur to ganger daglig, og noterer ned avlest temperatur på kontrollister. Frossne varer tas ut av frysenskap, og tines i romtemperatur for bruk i frokostservering neste dag.

Mattilsynet vurderer dette slik:

Frossne næringsmidler skal tines opp under styrte forhold. Det vil si at kjernetemperatur i næringsmidlene ikke skal kunne medføre en helseisiko (tidligere regelverk hadde krav om en tinetemperatur på max + 10 grader C i kjernen av varen). Lett bedervelige næringsmidler skal deretter oppbevares og lagres i kjøleskap ved maks. + 4 grader C.

Mattilsynet vurderer regelbruddet som alvorlig. 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 pålegges å utarbeide en vedlikeholdsplan som sikrer at nødvendig vedlikehold av vegger, tak, innredning og utstyr utføres jevnlig i kjøkkenet, restaurant og lagerrom.

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) Pkt 1.

Vi har observert:

Veggene i kjøkkenet er slitt, og har gamle skruehull etter demontert utstyr som ikke lenger er i bruk. Skuffer og skapdører har bruddstykker i kantlinjer, og kjøkkeninnredning for øvrig er slitt. Takplater i himling er slitt, har mange små hakk og trenger maling.

Mattilsynet vurderer dette slik:

1. Lokaler der det finnes næringsmidler, skal holdes rene og i god stand.

2. Planløsningen, utformingen, oppføringen, plasseringen og størrelsen på lokaler som brukes til næringsmidler, skal være slik at:

a) det er mulig å vedlikeholde, rengjøre og/eller desinfisere lokalene på en egnet måte, og å unngå eller redusere forurensning fra luft mest mulig, og det skal være plass nok til at alt arbeidet kan foregå på en hygienisk forsvarlig måte.

b) de beskytter mot ansamling av skitt, kontakt med giftige materialer, avgivelse av partikler til næringsmidlene og dannelse av kondens eller uønsket mugg på overflatene. Mattilsynet vurderer regelbruddet som alvorlig. 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.

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 næringsmiddelavgivningen (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), 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

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 2014/223925 med uttalerett innen 10.10.2014.

Uttalelse fra: VIKING HOTELL

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 Viking Hotel må for å skifte blandebatteri over håndvasken i kjøkkenet, slik at håndvasken er hygienisk utstyrt, samt montere opp en ny papirautomat med engangshåndklær ved siden av håndvaskpunkt inne på personaltoalettet.	17.10.2014	
Virksomheten pålegges å utarbeide en skriftlig rutine som sikrer at frossne næringsmidler tines opp på en hygienisk forsvarlig måte.	17.10.2014	
Virksomheten pålegges å utarbeide en vedlikeholdsplan som sikrer at nødvendig vedlikehold av vegger, tak, innredning og utstyr utføres jevnlig i kjøkkenet, restaurant og lagerrom.	31.10.2014	

Sted:

Dato:

.....
Ansvarlig for virksomheten