

RADISSON BLU HOTEL TROMSØ
Postboks 928
9259 TROMSØ

Deres ref:
Vår ref: 2014/222916
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 02.10.2014 inspeksjon hos RADISSON BLU HOTEL TROMSØ.

Til stede fra virksomheten var Stig Fiske.

Fra Mattilsynet møtte førsteinspektør Monica Mikkelsen og førstekonsulent Lena Wøhni.

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.

Tilsynet omfattet

- Yonas Pizzeria & Catering

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. En bord vifte på benk der pizza blir tatt ut av form etter steking og lagt på serveringsbrett var imidlertid skitten og bør rengjøres eller skiftes ut.

Virksomheten fører lister over temperatur på kjøøl og frys.

Det ble observert næringsmidler på kjøølerom som ikke var tilstrekkelig merket og Mattilsynet har valgt å varsle vedtak om utbedring av dette:

Varsel om vedtak om pålegg

Virksomheten må innføre og gjennomføre rutiner som sikrer at næringsmidler som blir produsert i virksomheten og lagret på kjøøl/frys har en merking som viser produksjonsdato/innfrysingsdato.

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

Vi har observert:

Det ble observert egenproduserte næringsmidler som hadde vært fryst inn og som lå til tining inne på kjølerommet som ikke var merket med dato for produksjon/innfrysing.

Mattilsynet vurderer dette slik:

I regelverket er det ett krav om at virksomheten ikke benytter næringsmidler som kan inneholde sykdomsframkallende mikroorganismer. Ved mangel på styring med når næringsmidler har vært produsert og innfrost kan man risikere at næringsmidlet har en tilstand som gjør at dette ikke lenger egner seg til konsum og vil kunne gi sykdom hos konsument. Det er derfor viktig at virksomheten har styring på sin produksjon av næringsmidler for å sikre en sporbarhet samt å kunne holde oversikten på når tid næringsmidlene er produsert.

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: 24.10.2014

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 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 02.10.2014 med saksnummer 2014/222916 med uttalerett innen 10.10.2014.

Uttalelse fra: RADISSON BLU HOTEL TROMSØ

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 innføre og gjennomføre rutiner som sikrer at næringsmidler som blir produsert i virksomheten og lagret på kjøll/frys har en merking som viser produksjonsdato/ innfrysingsdato. | 24.10.2014 | |

Sted:

Dato:

.....
Ansvarlig for virksomheten

