
Plats och tid	Kommunhus C, sammanträdesrum Fävren, Varberg, kl. 13:30-15.20	
Beslutande	Martin Bagge (MP), ordförande Rita Wiberg (S), vice ordförande Knut Aurell (M) Håkan Olsson (M) Sandor Olah (M) Mikael Karlsson (C) tj. ersättare för Sven- Anders Svensson (C) Margareta Bernäs (L) Göran Sandberg (S) Kjell-Ove Cederholm (S) Julia Nord Axelsson (S) Clarence Jarlow (SD)	
Inte tjänstgörande ersättare	Annette Sillrén (M) Karl-Gunnar Svensson (KD) Maulo Rivera (S) Ann Louise Ekholm (S)	
Övriga närvarande	Miljö- och hälsoskyddschef Stefan Andersson Sekreterare Birgit Stalpi	
Utses att justera	Rita Wiberg	
Justering plats och tid	Miljö- och hälsoskyddsförvaltningen den 23 oktober 2017 kl. 15:20.	
Sekreterare	Birgit Stalpi	Paragraf 75
Ordförande	Martin Bagge	
Justerande	Rita Wiberg	

Anslag /bevis

Protokollet är justerat. Justering har tillkännagivits genom anslag

Organ	Miljö- och hälsoskyddsnämnden
Sammanträdesdatum	23 oktober 2017
Datum då anslaget sätts upp	24 oktober 2017
Datum då anslaget tas ned	17 november 2017
Förvaringsplats för protokoll	Miljö- och hälsoskyddsförvaltningen, Drottninggatan 17, Varberg
Underskrift	Birgit Stalpi

MHN § 75

Dnr 2011-000076

Beslut om föreläggande att vidta åtgärder förenat med vite, Sukhmvit, fastigheten Svärdfisken 30

Beslut

Miljö- och hälsoskyddsförvaltningen förelägger Jawfang HB/Restaurang Sukhmvit, org.nr. 969724-1322, att vidta följande åtgärder:

1. Ni ska omedelbart efter delgivning av detta beslut revidera och därefter följa rutiner för övervakning av livsmedel som ni varmhåller. Rutinerna ska säkerställa att risken för bakterietillväxt och/eller toxinbildning minimeras samt att patogena mikroorganismer avdödas.
Beslutet ska förenas med löpande vite om 5000 kronor för varje tillfälle som miljö-och hälsoskyddsförvaltningen konstaterar en överträdelse.
2. Ni ska omedelbart efter delgivning av beslut se till att de råvaror och ingredienser som förvaras i lokalen förvaras på ett sådant sätt att de skyddas mot kontaminering.
Beslutet ska förenas med löpande vite om 5000 kronor för varje tillfälle som miljö-och hälsoskyddsförvaltningen konstaterar en överträdelse.
3. Bolaget ska omedelbart efter delgivning av detta beslut upprätta och därefter följa rutiner för intern märkning av egenproducerade och omförpackade livsmedel. Märkning ska ske i de fall där detta är nödvändigt för att säkerställa produkternas livsmedelshygieniska kvalitet, innehåll och att de ska kunna spåras tillbaka till leverantören.
Beslutet ska förenas med löpande vite om 5000 kronor för varje tillfälle som miljö- och hälsoskyddsförvaltningen konstaterar en överträdelse.
4. Ni ska omedelbart efter delgivning av beslut se till att lokalerna med dess inredning och utrustning hålls rena och är i god skick.
Beslutet ska förenas vid löpande vite om 5000 kronor för varje tillfälle som miljö- och hälsoskyddsförvaltningen konstaterar överträdelse.
5. Ni ska omedelbart efter delgivning av detta beslut revidera och därefter följa rutiner för personlig hygien som minimerar risken att livsmedel kontamineras.
Beslutet ska förenas med löpande vite om 5000 kronor för varje

Justerandes sign	Utdragsbestyrkande	Datum
------------------	--------------------	-------

MHN § 75 (forts)

Dnr 2011-000076

tillfälle som miljö- och hälsoskyddsförvaltningen konstaterar en överträdelse

6. Ni ska omedelbart efter delgivning av detta beslut upprätta och därefter följa rutiner för övervakning och dokumentation av tid- och temperaturprocesser vid nedkylning av livsmedel. Rutinerna ska säkerställa att samtliga processer och hanteringssteg sker på ett sådant sätt att risken för bakterietillväxt och/eller toxinbildning minimeras samt att patogena mikroorganismer avdödas. Beslutet ska förenas med löpande vite om 5000 kronor för varje tillfälle som miljö- och hälsoskyddsförvaltningen konstaterar en överträdelse.
7. Miljö- och hälsoskyddsförvaltningen kommer att göra uppföljande inspektioner för att följa upp föreläggandet. Kontrollerna kommer inte göras tätare än en gång i månaden.

Föreläggandet gäller från den dag beslutet delgivits.

Beslutet gäller även om det överklagas.

Beslutet kan överklagas till Länsstyrelsen i Halland.

Paragrafen justeras omedelbart.

Beskrivning av ärendet

Inom Sukhmvit bedrivs livsmedelshantering med tillagning av maträtter från grunden.

Mellan den 15 juni 2015 och den 3 oktober 2017 har flera inspektioner utförts för att kontrollera hur verksamheten följer lagstiftningens krav. Vid dessa kontroller har flera avvikelser varit återkommande.

Inspektion den 15 juni 2015

- Kontrollområde 3: Säker hantering
 - Olämplig förvaring av kycklingfilé.
 - Råvaror som förvarades i kylskåp och frysbox var inte förslutna.
- Kontrollområde 6: Rengöring
 - Redskap var inte tillräckligt rena.
- Kontrollområde 8: Temperatur
 - Varmhållen mat förvarades vid för låg temperatur.
- Kontrollområde 13: Spårbarhet

Justerandes sign	Utdragsbestyrkande	Datum
------------------	--------------------	-------

MHN § 75 (forts)

Dnr 2011-000076

- Råvaror som förvarades i frysbox saknade intern märkning.

Uppföljande inspektion den 8 juli 2015

- Kontrollområde 13: Spårbarhet
 - Råvaror som förvarades i frysbox saknade intern märkning.

Inspektion den 24 oktober 2016

- Kontrollområde 1: Underhåll
 - Underhållet i lokalen är bristfälligt t.ex. läckande kran i diskrummet, slitna hyllplan, diskbänken i köket har lagats på ett sätt som inte är tillfredställande.
- Kontrollområde 3: Säker hantering
 - Trasor används på ett icke tillfredställande sätt så att det finns risk för att bakterier och smuts sprids till livsmedel.
 - Råvaror som förvarades i frysbox var inte förslutna.
 - I frysboxen var det mycket oordning.
 - Olämplig förvaring av varm mat i frysbox.
 - I beredningslokalen förvarades saker som inte hör hemma i ett kök (ovidkommande föremål) t.ex. nagelsax, strumpa, stolsits, byggmaterial.
- Kontrollområde 6: Rengöring
 - Redskap var inte tillräckligt rena.
 - Frysboxen var i behov av avfrostning.
- Kontrollområde 8: Temperatur
 - Varmhållen mat förvarades vid för låg temperatur.
- Kontrollområde 13: Spårbarhet
 - Råvaror som förvarades i frysbox saknade intern märkning.

Föreläggande daterat 2016-10-28

- Kontrollområde 3: Säker hantering
 - Råvaror som förvarades i frysbox var inte förslutna.
- Kontrollområde 8: Temperatur
 - Varmhållen mat förvarades vid för låg temperatur.
- Kontrollområde 13: Spårbarhet
 - Råvaror som förvarades i frysbox saknade intern märkning.

Uppföljande inspektion den 14 december 2016

- Kontrollområde 1: Underhåll
 - Underhållet i lokalen är bristfälligt t.ex. slitna hyllplan, diskbänken i köket har lagats på ett sätt som inte är tillfredställande.
- Kontrollområde 3: Säker hantering
 - Trasor används på ett icke tillfredställande sätt så att det finns risk för att bakterier och smuts sprids till livsmedel.

Justerandes sign	Utdragsbestyrkande	Datum
------------------	--------------------	-------

MHN § 75 (forts)

Dnr 2011-000076

Inspektion den 3 oktober 2017

- Kontrollområde 1: Underhåll
 - Underhållet i lokalen är bristfälligt t.ex. slitna hyllplan, del av arbetsbänk i varmköket är slitet, slitna silikonlister vid köksbänk.
- Kontrollområde 3: Säker hantering
 - Olämplig förvaring av kycklingfilé i kylskåp.
 - Råvaror som förvarades i frysbox var inte förslutna.
 - Det var allmänt rörigt i livsmedelslokalen t.ex. oordning i frysboxen, oordning på beredningsbänkar, dunkar på golvet.
 - I beredningslokalen förvarades saker som inte hör hemma i ett kök (ovidkommande föremål) t.ex. fleecetröja, datorkabel, stolsits, byggmaterial.
- Kontrollområde 6: Rengöring
 - Klibbiga hyllplan, smutsiga kontakter och lysknappar.
- Kontrollområde 8: Temperatur
 - Varmhållen mat förvarades vid för låg temperatur.
- Kontrollområde 9: Personlig hygien
 - Det finns ingen bra rutin för att tvätta händerna. Händerna sköljs av i samband med handdisk och torkas ibland av på den trasa som används för att lyfta varma wokpannor, torka av kakel, bänkar mm.
- Kontrollområde 11: HACCP
 - Det finns ingen fungerande rutin för nedkylning av livsmedel.
- Kontrollområde 13: Spårbarhet
 - Råvaror som förvarades i frysbox saknade intern märkning.

Matprov den 3 oktober 2017

- Under inspektionen tas två matprover. Resultatet på kycklingen var otillfredställande.

Övervägande

En viktig förutsättning för att producera säker mat är att det i ett livsmedelsföretag finns ett fungerande system för egentillsyn (egenkontroll). En annan förutsättning är att livsmedelslokalens planering, utformning, konstruktion, placering och storlek möjliggör en god livsmedelshygien. De brister som framkommit vid den offentliga kontrollen vid flertalet tillfällen visar att verksamhetens egenkontroll och hanteringen av livsmedel inte fungerar tillfredställande.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden bedömer att Jawfang HB/Restaurang Sukhumvit inte uppfyller relevanta krav i livsmedelslagstiftningen och att verksamheten inte kunnat garantera säkra livsmedel. Avvikelserna har i huvudsak berört kontrollområdena säker hantering, temperatur,

Justerandes sign	Utdragsbestyrkande	Datum
------------------	--------------------	-------

MHN § 75 (forts)

Dnr 2011-000076

spårbarhet, underhåll, rengöring, personlig hygien och HACCP. Bolaget har vid upprepade tillfällen vid offentlig kontroll inte kunnat uppvisa att de har en säker livsmedelshantering. Avvikelserna har varit allvarliga och flertalet av avvikelserna har noterats vid flera inspektionstillfällen. Miljö- och hälsoskyddsnämnden har också under lång tid och vid ett antal tillfällen uppmärksammat bolaget på att verksamheten inte följer livsmedelslagstiftningen, trots detta har inga varaktiga förbättringar uppnåtts.

Mot denna bakgrund finner miljö- och hälsoskyddsnämnden att det är befogat att med löpande vite förelägga bolaget att åtgärda ovanstående avvikelser.

Information

Laghänvisning

- I bilaga II, kapitel IX, punkt 2, Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 852/2004 framgår att råvaror och alla ingredienser som förvaras på ett livsmedelsföretag skall förvaras under lämpliga förhållanden som förhindrar förskämning och skyddar mot kontaminering.
- I bilaga II, kapitel IX, punkt 3, Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 852/2004 framgår att livsmedel ska i alla led i bearbetningskedjan skyddas mot kontaminering som kan göra livsmedlen otjänliga, skadliga för hälsan så att de inte kan konsumeras i det skick vilket de befinner sig.
- I avsnitt 4, artikel 18 punkt 1,2 och 4, Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 178/2002 föreskrivs att livsmedel ska kunna spåras tillbaka till det företag som har levererat varan och att företaget ska ha ett system för att underlätta denna spårbarhet.
- I bilaga II, kapitel I, punkt 1, Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 852/2004 framgår att livsmedelslokaler ska hållas rena och i gott skick.
- I bilaga II, kapitel V, punkt 1a, Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 852/2004 framgår att alla föremål, tillbehör och all utrustning som kommer i kontakt med livsmedel skall rengöras effektivt och, när det är nödvändigt, desinficeras.
- I bilaga II, kapitel IX, punkt 6, Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 852/2004 framgår att livsmedel som ska förvaras eller serveras kyllda ska så fort som möjligt efter upphettning kylas ned till en temperatur som inte medför att en

Justerandes sign	Utdragsbestyrkande	Datum
------------------	--------------------	-------

MHN § 75 (forts)

Dnr 2011-000076

hälsorisk uppstår.

- I bilaga II, kapitel VIII, punkt 1, Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 852/2004 framgår att alla personer som arbetar på platser där livsmedel hanteras skall iaktta god personlig renlighet och bära lämpliga, rena och, när det är nödvändigt, skyddande kläder.
- I bilaga II, kapitel II, punkt 1f, Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 852/2004 framgår att ytor i utrymmen där livsmedel hanteras och särskilt de ytor som kommer i kontakt med livsmedel skall hållas i gott skick och vara lätta att rengöra.
- Enligt artikel 54 Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 882/2004 samt punkt 1 och 2h och 22 § livsmedelslagen (2006:804) får miljö- och hälsoskyddsnämnden besluta om föreläggande eller förbud som behövs för att lagen och de EG-bestämmelser som kompletterats av lagen samt de beslut som har meddelats med stöd av EG-bestämmelserna ska följas.
- Enligt 33 § livsmedelslagen (2006:804) får miljö- och hälsoskyddsnämnden besluta att ett beslut gäller även om det överklagas.
- Enligt 11 § livsmedelslagen (2006:804) samt 23 och 25 § livsmedelsförordningen är miljö och hälsoskyddsförvaltning behörig myndighet att utöva offentlig kontroll. Om en företagare inte följer lagstiftningen ska förvaltningen vidta åtgärder så att rättelse sker. Detta framgår av artikel 54 i EG-förordning nr 882/2004 och 22 § livsmedelslagen.
- I 23 § livsmedelslagen (2006:804) anges att förelägganden och förbud får förenas med vite.
- I 4 § Lag (1985:206) om viten anges att om det är lämpligt med hänsyn till omständigheterna, får vite föreläggas som löpande vite.

Prot. utdrag: Jawfang HB/Restarugang Sukhmvit, Birger Svenssons väg 38 B, 432 40 Varberg. Beslutet kan överklagas till Länsstyrelsen i Halland, skickas med mottagningsbevis.
Livsmedelsinspektör L Fällefors

Justerandes sign	Utdragsbestyrkande	Datum
------------------	--------------------	-------