MILANO PIZZERIA VAKSDAL
Botnavegen 10
5725 VAKSDAL

Referanse: 2019/236314
Dato: 30.10.2019
Org.nr: 917176337

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler

Mattilsynet

Forhåndsvarsel om vedtak om internkontroll

Mattilsynet gjennomførte 24.10.2019 inspeksjon hos Milano Pizzeria Vaksdal.

Tilstede fra virksomheten var daglig leder Halis Celep. Fra Mattilsynet møtte seniorinspektør Hilde Karin Berge og førsteinspektør Magnus Blindheim Nottveit.

Oppsummering

Mattilsynet har i dette tilsynet kontrollert etterlevelse av sentrale krav i matlovgivningen. Vi har undersøkt hvordan enkelte av de daglige rutinene fungerer i praksis. I tillegg har vi vurdert hvordan virksomheten oppfyller krav om å ha systemer som skal sikre at driften til enhver tid foregår i tråd med regelverket.

Mattilsynet fant flere brudd på regelverket for trygg mat. Vi forhåndsvarsler derfor vedtak om å rette dette.

Tilsynet var et ikke meldt tilsyn og ble gjennomført sammen med andre etater på kveldstid.

Vi har lagt ved tre smilefjesplakater siden dere har flere innganger. Plakatene må henges opp lett synlig ved alle inngangene. Ved tilsynet hang det bare en smilefjesplakat oppe ved den ene inngangen.

Bekreftelse på gjennomført tilsyn og skriv om informasjon ved tilsyn ble utlevert.

I tillegg veiledet vi om emballasje i kontakt med mat og steking av pommes frites. Mattilsynets stekeveiledning for pommes frites ble også utlevert.

Forhåndsvarsel - Vi vurderer å fatte dette vedtaket

1. INTERNKONTROLL PÅ NÆRINGSMIDDELOMRÅDET (IK-MAT)
Milano Pizzeria Vaksdal må etablere og utøve internkontroll som sikrer at gjeldene regelverk på næringsmiddelområdet blir overholdt.

Skriftlig dokumentasjon må omfatte krav i Internkontrollforskriften for næringsmidler § 5:

Mattilsynet
Region Sør og Vest

Saksbehandler: Hilde Karin Berge
Tlf: 22 40 00 00 / 22778284
E-post: postmottak@mattilsynet.no
(Husk mottakers navn)

Postadresse:
Felles postmottak, Postboks 383
2381 Brumunddal
Telefaks: 23 21 68 01

- nr. 4 rutiner dere følger dersom avvik oppstår (avviksbehandling)
- nr. 5 rutiner for å hindre gjentakelse av avvik (korrigerende tiltak)
- nr. 7 rutiner for gjennomgang av internkontrollen (intern revisjon)
- nr. 8 rutiner for å sikre at alle aktuelle og kun gjeldene rutiner blir benyttet (dokumentstyring)

Videre må dere utarbeide skriftlige rutiner for:
- opplæring. Rutinen må inneholde oversikt over hvilke område opplæringen skal omfatte
- nedkjøling av varmebehandlet mat
- bruk av emballasje i direkte kontakt med mat
- oppbevaring og bruk av arbeidstøy
- renhold av lokaler og utstyr

Dere må sende kopi av ovennevnte rutiner med sjekklister til Mattilsynet innen fristen.

2. DRIFTSANSVARLIGE SITT ANSVAR
Driftsansvarlig må sørge for at driften er i samsvar med relevante krav i regelverket for næringsmidler.
Driftsansvarlig må sørge for at rutiner og sjekklister som gjelder i virksomheten finnes i et internkontrollsystem. Internkontrollsystemet og utfylte sjekklister skal være tilgjengelig i virksomheten og kjent av alle ansatte.

3. KOMPETANSEHEVING
Dere må sørge for at alle ansatte i virksomheten, samt driftsansvarlig, har tilstrekkelig kompetanse i forhold til arbeids- og ansvarsområdene, og at opplæringen er forstått.

Dere må sende inn dokumentasjon til Mattilsynet på gjennomgått kompetanseheving/opplæring for ansatte og driftsansvarlig. Opplæringen må omfatte virksomhetens internkontroll, hygiene og matsikkerhet.

4. RENHOLD AV LOKALER OG UTSTYR
Fristen for å utarbeide og sende inn dokumentasjon er satt til 15. november 2019, men dere må begynne å utføre nødvendig renhold av lokaler og utstyr snarest. Utstyr og gjenstander som ikke er i bruk må fjernes.

Hvis vi fatter vedtaket, må du gjennomføre tiltaket innen 15.11.2019.

Hjemmel: Internkontrollforskriften for næringsmidler § 4 , jf § 5 og Næringsmiddelhygieneforskriften

Vi har observert følgende regelverksbrudd som gjelder forurensningsfare, internkontroll, personaltoalett og garderobe, lokaler - allmenne krav, utstyr - renhold, personlig hygiene, ansvaret til driftsansvarlige og opplæring:

• Dere benytter i all hovedsak emballasje som ikke er beregnet for kontakt med mat til oppbevaring av strimlet ost, kjøttvarer, deigemner, felaffel m.m. Det ble observert både

plast bæreposer, poser merket "kebab" og hvite avfallsposer og en oppbevaringskasse "samla" fra Ikea. Disse er ikke merket med glass- og gaffelsynbol eller tilsvarende. Dere bruker emballasjen både til kjøle- og fryselagring. Posene til deigemnene blir også gjenbrukt.

Noen produkter, eksempelvis pølser, var uinnpakket i fryseskap.

Rengjorte mopper og kluter ble oppbevart på hylle i tolettrommet.

- Ved sist tilsyn hos Milano Pizzeria Vaksdal den 22. november 2018 varslet vi et vedtak om internkontroll, og at dere mellom annet måtte lage skriftlig plan for ukentlig og månedlig renhold. Vi mottok den gang renholdsplan og utkryssingskjema for utført renhold. Denne dokumentasjonen kunne dere ikke fremlegge ved dette tilsynet.

  Ved dette tilsynet observerte vi dårlig renhold av lokaler og utstyr. Dette ble også påpekt ved forrige tilsyn, og var et av forholdene som da medførte stenging av Milano Pizzeria i Vaksdal.

  Internkontrollen fremstår som et løsbladsystem.
  Rutinene er ikke datert og signert.

  Dere mangler skriftliger rutiner for avviksbehandling og korrigerende tiltak, dokumentstyring og intern revisjon.

  Dere mangler dokumentasjon på nedkjøling av varm mat.

  Vi viser til observasjoner vedrørende bruk av emballasje som ikke er beregnet for direkte kontakt med mat. Dette er veiledet og fattet vedtak om tidligere ved tilsyn i andre foretak drevet av Halis Celep.

- Dere benyttet to spiker i lagerrom til opphenging av tøy. Privat jakke hang utenpå arbeidsforkle.

  Garderobeskap i et bakrom benyttes ikke til daglig, og fremsto som rotete med teppe etc.

- Det ble observert inngrodd og synlig skitt og matrester på gulv og innredning spesielt rundt deigmaskin, koke- og stekeplass og generelt under arbeidsbenker, kjølebenker og pizzaovn. Her var det chips og fettrester med mer. I lagerrom var det synlig støvet og spindelvev på gulv, under hyller og bak kjøleskap.

  I en døråpning inn til selve kjøkkenet er det et tøyforheng, som dere opplyser blir vasket en gang i måneden.

- Noe rengjort utstyr i skap og hyller var synlig skitne, eksempelvis kasseroller i skap under vask og stålbakker med fett- og osterester i skap. Dere opplyste at en del av utstyret ikke var i bruk.

  En del pakninger på skap i kjølebenk var skadet og synlig skitne.

  Deigmaskin og berøringspunkter som håndtak til kjøleinnretninger hadde synlig skitt.

Skjærefjøl i plast fremstod som slitt.

• Ansatt i kjøkkenet benyttet arbeidsforkle utenpå privat tøy.

• Driftsansvarlig for Milano Pizzeria Vaksdal er Halis Celep.

• Dere mangler rutine for opplæring.

Mattilsynet vurderer at regelbruddet kan sette mattryggheten i fare. For å sikre at driften foregår innenfor regelverkets krav, må dere gjennomføre tiltak innen en bestemt frist.

Uttalerett

Dette er et forhåndsvarsel etter forvaltningsloven § 16. Dersom du har innvendinger eller nye opplysninger av betydning for saken, må du melde fra til oss innen **8.11.2019**. Eventuelt vedtak vil bli fattet på grunnlag av de samlede opplysningene vi har i saken. Se vedlagte skjema for hvordan du kan sende meldingen.

Påpeking av plikt til å etterleve regelverket

Mattilsynet har funnet mindre alvorlige brudd på regelverket. Vi påpeker at dere har plikt til å følge alle reglene som gjelder virksomheten deres. Dersom vi finner at dere gjentar regelbruddet, vil vi vurdere å følge opp med vedtak og en strekmunn i smilefjesrapporten.

• Håndvask

Vi har observert: Det var tomt for tørkepapir i holder ved håndvask i toalettrom.

Vår vurdering: I lokaler som brukes til næringsmidler skal det finnes et egnet antall håndvasker som er hensiktsmessig plassert og særskilt beregnet til vask av hender. Håndvaskene skal ha rennende varmt og kaldt vann, samt utstyr for hygienisk vask og tørk av hendene. Dette står i næringsmiddelhygieneforskriften § 1, jf. forordning (EF) nr. 852/2004 artikkel 4 nr. 2, jf. vedlegg II kapittel I nr. 4.

Dette kravet gjelder også håndvask i toalettrom for ansatte.

I dette tilfellet mener vi observasjonen viser at regelverket er brutt i mindre alvorlig grad.

Se regelverk og rettigheter.

Med hilsen

Hilde Karin Berge
seniorinspektør

Dette dokumentet er elektronisk godkjent og sendes uten signatur.
Dokumenter som må ha signatur blir i tillegg sendt i papirversjon.

Vedlegg:

Regelverk og rettigheter

Uttalelse til varsel om vedtak

Regelverk og rettigheter

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.

Du har rett til å få veiledning om regelverket

Dette betyr at du kan kreve å få vite hvilket regelverk som gjelder, hvor du finner regelverket og hvordan regelverket skal forstås. Mattilsynet kan ikke gi konkrete råd om hvordan du skal oppfylle regelverket. Plikten til å veilede følger av forvaltningsloven § 11.

Informasjon om tilsyn etter smilefjesforskriften

Med smilefjesforskriften ble det fra 1.1.2016 innført smilefjestilsyn i serveringssteder over hele landet. Formålet med ordningen er at forbrukere skal kunne ta et informert valg av spisested.

Du har følgende rettigheter og plikter:

Offentliggjøring og publisering

- Du vil motta en smilefjesrapport med et smilefjes som reflekterer resultatet av tilsynet. Rapporten viser også hva som er kontrollert, våre funn, samt smilefjessymbolene fra inntil tre tidligere tilsyn.
- Du må straks henge opp smilefjesrapporten godt synlig ved inngangspartiet. Hvis spisestedet ikke har eget inngangsparti, skal forbrukerne likevel enkelt kunne se rapporten før de velger spisested.
- Du kan ikke endre eller tilføye noe i smilefjesrapporten.
- Dersom du ber om oppfølgingstilsyn eller klager på vedtak, må du likevel henge opp rapporten.
- Mattilsynet vil publisere tilsynsresultatene digitalt på Matportalen innen fem virkedager etter tilsynet.

Oppfølging

- Dersom Mattilsynet finner regelverksbrudd i din virksomhet, må du melde fra til oss når du har rettet opp disse. Vi vil da følge opp saken innen 10 virkedager etter at vi fikk meldingen.
- Oppfølging vil foregå enten som et nytt tilsyn eller som en vurdering av innsendt dokumentasjon.
- Hvis Mattilsynet ikke overholder fristen, kan du ta ned smilefjesrapporten, og vi plikter å fjerne tilsynsresultatene fra vår digitale publisering.

For ordens skyld tilføyer vi at smilefjesforskriften ikke har ført til endringer i regelverket på matområdet. Les mer om smilefjesordningen på http://www.mattilsynet.no/smilefjes.

Vi vil ha tilbakemelding når vedtaket er oppfylt

Vi ønsker at eventuell tilbakemelding sendes via vår skjematjeneste: https://www.mattilsynet.no/mats. Du kan også benytte vedlagte tilbakemeldingsskjema eller sende epost til Mattilsynets postmottak, husk da å oppgi saksnummer.

Gebyr ved oppfølgingstilsyn:

Dersom Mattilsynet må gjennomføre et nytt fysisk tilsynsbesøk i saken, vil det bli ilagt et gebyr på kr 2345,-. 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.

Saken er vurdert etter dette regelverket:

- FOR 2015-09-25 nr 1141: Forskrift 25. sept. 2015 nr. 1141 om offentliggjøring av resultater fra Mattilsynets tilsyn med serveringssteder (smilefjesforskriften) (smilefjesforskriften)
- FOR 2008-12-22 nr 1623: Forskrift 22. des. 2008 nr. 1623 om næringsmiddelhygiene (næringsmiddelhygieneforskriften)
- FOR 1994-12-15 nr 1187: Forskrift 15. des. 1994 nr. 1187 om internkontroll for å oppfylle næringsmiddellovgivningen (internkontrollforskriften for næringsmidler)
- FOR 2008-12-22 nr 1620: Forskrift 22. des. 2008 nr. 1620 om allmenne prinsipper og krav i næringsmiddelregelverket (matlovsforskriften)

Vi har funnet brudd på disse bestemmelsene:

- Næringsmiddelhygieneforskriften § 1, forordning (EF) nr. 852/2004 artikkel 4 Allmenne og særlige hygienekrav
- Internkontrollforskriften for næringsmidler § 4
- Næringsmiddelhygieneforskriften § 1, forordning (EF) nr. 852/2004 vedlegg II, kapittel XII Opplæring
- Næringsmiddelhygieneforskriften § 1, forordning (EF) nr. 852/2004 vedlegg II Allmenne hygienekrav til alle driftsansvarlige for næringsmiddelforetak (unntatt når vedlegg i får anvendelse)
- Næringsmiddelhygieneforskriften § 1, forordning (EF) nr. 852/2004 vedlegg II, kapittel V Krav til utstyr
- 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
- Næringsmiddelhygieneforskriften § 1, forordning (EF) nr. 852/2004 vedlegg II, kapittel VIII Personlig hygiene

Mattilsynet Seksjon mat Bergen og omland
Felles postmottak, Postboks 383
2381 Brummundal
v/Hilde Karin Berge

Uttalelse til forhåndsvarsel om vedtak - 2019/236314

Saken gjelder Mattilsynets forhåndsvarsel om vedtak i rapport datert 30.10.2019 med uttalerett innen 8.11.2019.

Uttalelse fra Milano Pizzeria Vaksdal

• Forhåndsvarsel 1

1. INTERNKONTROLL PÅ NÆRINGSMIDDELOMRÅDET (IK-MAT)
Milano Pizzeria Vaksdal må etablere og utøve internkontroll som sikrer at gjeldene regelverk på næringsmiddelområdet blir overholdt.

Skriftlig dokumentasjon må omfatte krav i Internkontrollforskriften for næringsmidler § 5:
- nr. 4 rutiner dere følger dersom avvik oppstår (avviksbehandling)
- nr. 5 rutiner for å hindre gjentakelse av avvik (korrigerende tiltak)
- nr. 7 rutiner for gjennomgang av internkontrollen (intern revisjon)
- nr. 8 rutiner for å sikre at alle aktuelle og kun gjeldene rutiner blir benyttet (dokumentstyring)

Videre må dere utarbeide skriftlige rutiner for:
- opplæring. Rutinen må inneholde oversikt over hvilke område opplæringen skal omfatte
- nedkjøling av varmebehandlet mat
- bruk av emballasje i direkte kontakt med mat
- oppbevaring og bruk av arbeidstøy
- renhold av lokaler og utstyr

Dere må sende kopi av ovennevnte rutiner med sjekklister til Mattilsynet innen fristen.

2. DRIFTSANSVARLIGE SITT ANSVAR
Driftsansvarlig må sørge for at driften er i samsvar med relevante krav i regelverket for næringsmidler.
Driftsansvarlig må sørge for at rutiner og sjekklister som gjelder i virksomheten finnes i et internkontrollsystem. Internkontrollsystemet og utfylte sjekklister skal være tilgjengelig i virksomheten og kjent av alle ansatte.

3. KOMPETANSEHEVING
Dere må sørge for at alle ansatte i virksomheten, samt driftsansvarlig, har tilstrekkelig kompetanse i forhold til arbeids- og ansvarsområdene, og at opplæringen er forstått.

Dere må sende inn dokumentasjon til Mattilsynet på gjennomgått kompetanseheving/opplæring for ansatte og driftsansvarlig. Opplæringen må omfatte virksomhetens internkontroll, hygiene og matsikkerhet.

4. RENHOLD AV LOKALER OG UTSTYR
Fristen for å utarbeide og sende inn dokumentasjon er satt til 15. november 2019, men dere må begynne å utføre nødvendig renhold av lokaler og utstyr snarest. Utstyr og gjenstander som ikke er i bruk må fjernes.

Hvis vi fatter vedtaket, må du gjennomføre tiltaket innen 15.11.2019.

Innvendinger eller nye opplysninger av betydning for saken:

_____

_____

_____

_____

_____

Dato:_____ Underskrift:_____