

MILANO PIZZERIA VAKSDAL
Botnavegen 10
5725 VAKSDAL

Referanse: 2019/236314
Dato: 12.11.2019
Org.nr: 917176337

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler



Melding om vedtak om internkontroll

Mattilsynet gjennomførte 24.10.2019 inspeksjon hos Milano Pizzeria Vaksdal.

I tilsynsrapporten påviste vi brudd på regelverket for trygg mat knyttet til:

- Ansvar til driftsansvarlige
- Internkontroll - smilefjes
- Opplæring
- Lokaler - allmenne krav
- Renhold av utstyr
- Personaltoalett og garderobe
- Forurensningsfare
- Personlig hygiene

Vi har ikke mottatt noen tilbakemelding fra dere innen fristen som var 8. november 2019. Vi fatter derfor det varslede vedtaket om internkontroll.

Vedtak om pålegg

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.

Frist for gjennomføring: 15.11.2019.

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

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

- 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 skriftlige 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 mangler rutine for opplæring.
- 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.

- 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 gaffelsymbol eller tilsvarende. Dere bruker emballasjen både til kjøle- og fryselagring. Posene til deigemnene blir også gjenbrukt.

Noen produkter, eksempelvis pølser, var uinnpakket i frysenskap.

Rengjorte mopper og kluter ble oppbevart på hylle i tolettrommet.

- Driftsansvarlig for Milano Pizzeria Vaksdal er Halis Celep.
- 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 kjølebank 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.

Vår vurdering:

Ansvarlig i virksomheten skal sørge for at det innføres og utøves internkontroll i virksomheten. Dette står i internkontrollforskriften for næringsmidler § 4. Internkontrollen skal utøves med rutiner som følges i praksis.

Det skal være samsvar mellom krav i regelverket, innholdet i internkontrollsystemet som blir innført og de rutinene som blir praktisert. Internkontrollen er ett av bedriftens verktøy for å sikre at krav i regelverk om tilberedning og håndtering av næringsmidler følges. Dette krever at det gjennomføres tilfredsstillende opplæring og oppfølging i system og kontrollrutiner. Personalet må være kjent med internkontrollsystemet og utøve nødvendige rutiner som gjelder deres arbeid.

Enkelte rutiner er så sentrale at det stilles krav om skriftlighet. Det gjelder henholdsvis rutine for avvik (nr 4), rutine for å hindre gjentakelse av avvik (nr 5), rutine for gjennomgang av egen internkontroll (nr 7) og rutine for at kun aktuelle og gjeldende rutiner blir benyttet (nr 8).

Tilsynsmyndigheten kan gi pålegg om skriftlig dokumentasjon utover dette.

Ved tilsynet observerte vi flere brudd på næringsmiddelregelverket vedrørende renhold av lokaler og utstyr, bruk av emballasje i kontakt med mat, oppbevaring og bruk av arbeidstøy og garderobeplass, vedlikehold og manglende dokumentasjon på utført internkontroll. Flere av forholdene er påpekt ved tidligere tilsyn.

Regelverket sier at lokaler der det finnes næringsmidler skal holdes rene. Dette står i næringsmiddelhygieneforskriften § 1, jf. forordning (EF) nr. 852/2004 artikkel 4 nr. 2, jf. vedlegg II kapittel I om allmenne krav til lokaler som brukes til næringsmidler nr. 1.

Innredning og utstyr som næringsmidler kan komme i kontakt med skal rengjøres tilstrekkelig ofte for å unngå enhver form for forurensninger. Dette går fram av næringsmiddelhygieneforskriften § 1, jf. forordning (EF) nr. 852/2004 artikkel 4 nr. 2, jf. vedlegg II kapittel V nr. 1 a.

Rester av næringsmidler og skitt kan være en kilde til forurensning. Manglende og utilfredsstillende renhold kan føre til forurensning av råvarer, ferdigvarer, ingredienser, pakkematerialer, og kontaktflater som kommer i kontakt med mat. Forurensning kan også komme fra allergener som ikke er effektivt fjernet fra kontaktflater. I tillegg kan dette tiltrekke skadedyr som kan forurense lokalene, næringsmidler og utstyr.

Mikroorganismer, allergener eller andre partikler som finnes på dårlig rengjort utstyr kan havne i maten og gjøre denne helsefarlig. Dette kan skje ved direkte kontakt mellom mat og utstyr, eller via hender som håndterer både utstyr og mat.

Planer for renhold kan være nødvendige for å fastsette og dokumentere omfang av renholdet, hvilke renholdsmetoder som skal brukes og hvem som har ansvar for de enkelte renholdsoppgavene. Renholdsplanen bør inneholde detaljert informasjon om hva skal rengjøres og eventuelt desinfiseres, når skal det utføres (hyppighet), hvilke metoder som skal benyttes og hvordan utført renhold skal dokumenteres og følges opp.

Etter forrige tilsyn, hvor der ble stengt, sendte dere inn renholdsplan og sjekkliste med utkryssing for utført renhold som dere skulle benytte. Også ved dette tilsynet ble det avdekket mangelfullt renhold av lokaler og utstyr. Dokumentasjonen som dere sendte, og som var et

grunnlag for lukking av vedtak, kunne dere ikke fremlegge ved dette tilsynet. Vi vurderer at renholdsplan med sjekkliste er nødvendig. Renholdsplanen må være tilpasset virksomheten og alle aktuelle områder og objekter må inngå i planen og sjekklisten.

Regelverket sier at næringsmidler i alle ledd i produksjon, bearbeiding og distribusjon skal beskyttes mot enhver form for forurensning som kan gjøre dem uegnet til konsum, helsefarlige eller forurenset. Dette går fram i næringsmiddelhygieneforskriften § 1, jf. forordning 852/2004 artikkel 4 nr. 2, jf. vedlegg II kapittel IX nr. 3.

Det er viktig at det ikke blir overført smittestoffer til spiseklare næringsmidler. Dette betyr at det må være tiltak for å sikre at råvarer, lokaler, utstyr og personalet ikke representerer fare for forurensning av næringsmidler.

Emballasje som ikke er egnet for direkte kontakt med mat, kan overføre forurensende stoffer til maten og gjøre den utrygg. Det skal kun benyttes emballasje som er merket med glass- og gaffelsymbol eller tilsvarende som sier at de er beregnet for kontakt med mat.

Dersom næringsmidlene skal lagres ved lave temperaturer, må de så snart som mulig etter varmebehandlingen, nedkjøles til en temperatur som ikke innebærer helserisiko. Dette går fram i næringsmiddelhygieneforskriften § 1, jf. forordning 852/2004 artikkel 4 nr. 2, jf. vedlegg II kapittel IX nr. 6.

Som en tommelfingerregel bør maten nedkjøles fra +60°C til under +10°C innen 2 timer for å hindre oppvekst av uønskede mikroorganismer som kan gjøre maten utrygg. Dere kunne ikke vise til dokumentasjon som viser tid og temperatur ved nedkjøling av varmebehandlet mat.

I lokaler som brukes til næringsmidler skal det, når det er nødvendig, finnes egnede garderober for personalet. Dette står i næringsmiddelhygieneforskriften § 1, jf. forordning (EF) 852/2004 artikkel 4 nr. 2, jf. vedlegg II kapittel I nr. 6.

Det er viktig å ha tilgang til garderobe, eller annen tilfredsstillende løsning slik at det er hensiktsmessig oppbevaring av rent/urent arbeidstøy og privat tøy og private eiendeler. Dette er fordi kontakt mellom dem kan føre til at kjemiske eller mikrobiologiske forurensning eller at allergener overføres til maten.

Dere håndterer og tilbereder mat som er spiseklare, uemballert og lett bedervelig. Vi vurderer at det ut fra slike aktiviteter er nødvendig med egnet garderobeplass der personalet kan oppbevare private klær/private eiendeler og rent arbeidstøy adskille.

Dere har en garderobeplass, men den blir ikke brukt som tiltenkt.

Regelverket sier at personer som håndterer næringsmidler skal ha en høy grad av personlig hygiene og bruke klær som er hensiktsmessige og rene. De skal bruke beskyttelsestøy når det er nødvendig. Dette går fram i næringsmiddelhygieneforskriften § 1, jf. forordning (EF) nr. 852/2004 artikkel 4 nr. 2, jf. vedlegg II kapittel VIII nr. 1 om personlig hygiene.

Dette betyr at personer som håndterer og tilbereder næringsmidler skal ha tilfredsstillende personlig hygiene og rent arbeidstøy for å hindre at eventuell forurensning og smittestoffer overføres til næringsmidlene. Forkle over privat tøy ansees ikke som tilstrekkelig beskyttelse, da det ikke dekker godt nok.

Rutinebeskrivelser og sjekklister som dere tidligere har sendt til Mattilsynet for å lukke pålegg

kunne ikke gjenfinnes i virksomheten. Papirene som dere fremlegger fremstår som et løssbladsystem og mangler dato og signatur. Vi vurderer at dette sammen med de øvrige observasjonene ved tilsynet tilsier at dere ikke har en levende internkontroll som sikrer at mathåndteringen skjer under nødvendig styring.

Vi anser det derfor som nødvendig at dere utarbeider skriftlige rutiner for de nevnte områdene. Områdene er å anse som viktige grunnforutsetninger i en virksomhet med slik mathåndtering som dere har. Observasjonene vurderes ikke å være enkeltstående feil, men føyer seg inn i rekken av systematiske mangler av samme karakter, som vi også har påpekt tidligere. Samme forhold er også blitt påpekt i andre foretak med Hallis Celep som driftsansvarlig.

Driftsansvarlig skal sikre at alle ledd i produksjon, bearbeiding og distribusjon av mat er i samsvar med de relevante hygienekravene i næringsmiddelregelverket. Dette står i næringsmiddelhygieneforskriften § 1, jf. forordning (EF) nr. 852/2004 kapittel II artikkel 3.

Driftsansvarlige er den i virksomheten som har det formelle ansvaret for at kravene i næringsmiddelregelverket overholdes.

I dette tilfellet mener vi observasjonen viser at regelverket er brutt fordi driftsansvarlig ikke har etablert internkontroll som oppfyller og sikrer etterlevelse av kravene i regelverket.

Personer som håndterer næringsmidler må følges opp, instrueres og gis opplæring i næringsmiddelhygiene. Opplæringen skal stå i forhold til oppgavene de utfører. Dette står i næringsmiddelhygieneforskriften § 1, jf. forordning (EF) nr. 852/2004 artikkel 4 nr. 2, jf. vedlegg II I kapittel XII.

Krav til kompetanse er også er krav i internkontrollforskriften § 5 nr 9 som sier at internkontrollen skal inneholde rutiner for hvordan virksomheten sikrer at de ansatte har tilstrekkelig kompetanse til å overholde forskriftens krav.

Opplæringen av personalet skal sikre at de har nødvendige kunnskaper og ferdigheter i næringsmiddelhygiene, hvordan de beskytter næringsmidler og personlig hygiene for å tilberede og servere trygg mat. Denne opplæringen må gis på en måte som blir forstått. Resultatet av oppfølgingen, instruksjonen og opplæringen skal gi nødvendig kompetanse til å utøve god hygienep praksis i samsvar med hygieneregelverket.

Vi vurderer at observasjonene som er gjort både ved dette tilsynet, og ved tidligere tilsyn, viser manglende forståelse for viktige grunnforutsetninger for trygg mathåndtering i virksomheten. Vi anser det derfor som viktig at alle ansatte, samt driftsansvarlig, gjennomgår kompetanseheving/opplæring innen internkontroll, generell hygiene og matsikkerhet. Videre at dere utarbeider en skriftlig rutine for opplæring som en del av internkontrollen.

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.

Tilbakemelding

Se informasjon i "Vedlegg til tilsynsrapport" om hvordan du kan gi tilbakemelding.

Klagerett

Se informasjon om klagerett i "Vedlegg til tilsynsrapport".

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

Melding om rett til å klage over forvaltningsvedtak

Tilbakemeldingsskjema i forbindelse med 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.

Klagerett

Det er klagerett på enkeltvedtak. Fristen for å klage er tre uker etter at dere har mottatt informasjon om vedtaket, jf. forvaltningsloven §§ 28 og 29. Dere finner mer informasjon om klageretten i vedlegget Melding om rett til å klage over forvaltningsvedtak.

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 forvarer, 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 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 næringsmiddelovgivningen (internkontrollforskriften for næringsmidler)

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

Avsender Mattilsynet Region Sør og Vest Felles postmottak Postboks 383 2381 Brumunddal		
Melding om rett til å klage over forvaltningsvedtak (Forvaltningsloven § 27)		
Mottaker (navn og adresse)	Dato	Klageinstans
MILANO PIZZERIA VAKSDAL Botnavegen 10 5725 VAKSDAL	12.11.2019	Mattilsynet, hovedkontoret

Denne meldingen gir viktige opplysninger hvis du ønsker å klage over vedtak du har fått underretning om.

Klagerett	Du har rett til å klage over vedtaket.
Hvem kan du klage til	Klagen sender du til oss, dvs. avsenderen av dette vedtaket. Hvis vi ikke tar klagen til følge, sender vi den til klageinstansen for endelig avgjørelse.
Klagefrist	Klagefristen er tre uker fra den dag du mottar dette brevet. Det er tilstrekkelig at klagen er postlagt før fristen løper ut. Dersom du klager så sent at det kan være uklart for oss om du har klaget i rett tid, ber vi deg oppgi den datoen du mottok dette brevet. Dersom du klager for sent, kan vi se bort fra klagen. Du kan søke om å få forlenget klagefristen. Vi ber deg da nevne grunnen til at du ønsker det.
Rett til å kreve begrunnelse	Dersom du mener at vi ikke har begrunnet vedtaket, kan du kreve å få begrunnelse. Slikt krav må i så fall sendes oss før klagefristen utløper. Klagefristen blir da avbrutt, og ny frist på tre uker begynner å løpe fra det tidspunkt du mottar begrunnelsen.
Klagens innhold	I klagen må du nevne - Hvilket vedtak du klager over - Årsaken til at du klager - Den eller de endringer du ønsker - Eventuelle andre opplysninger som kan ha betydning for vår vurdering av klagen Du må undertegne klagen.
Utsetting av vedtaket	Vedtaket er ment å skulle gjennomføres innen den fastsatte fristen. Dette gjelder selv om du klager på vedtaket. Du kan søke om å få utsatt iverksettingen inntil klagefristen er ute eller klagen er avgjort.
Rett til dokumentinnsyn og veiledning	Du har som hovedregel rett til å se dokumentene i saken etter forvaltningsloven §§ 18 og 19. Du må i så fall kontakte oss. Da kan du også få nærmere veiledning om klageretten, om fremgangsmåten ved klage og om reglene for saksbehandlingen ellers.
Kostnader ved klagesaken	Du kan søke om å få dekket utgifter til nødvendig advokathjelp etter reglene om fritt rettsråd. Vanligvis gjelder visse inntekts- og formuesgrenser. Fylkesmannen eller advokaten din kan gi nærmere veiledning. Uavhengig av denne ordningen, kan du etter forvaltningsloven § 36 kreve dekning for vesentlige kostnader som følge av klagen dersom Mattilsynet omgjør vedtaket. Dette vil for eksempel kunne omfatte utgifter til advokathjelp. Ved en omgjøring av vedtaket som følge av klagen, vil vi orientere deg om denne rettigheten.
Klage til Sivilombudsmannen	Hvis klagen ikke har ført fram og du mener at Mattilsynet har utsatt deg for urett, kan du klage til Stortingets ombudsmann for forvaltningen (Sivilombudsmannen). Sivilombudsmannen kan ikke selv endre vedtaket, men kan gi sin vurdering av hvordan vi har behandlet saken og om vi har begått feil eller forsømmelser.

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

Tilbakemelding om utførte tiltak – 2019/236314

Saken gjelder Mattilsynets vedtak i rapport datert 12.11.2019.

Tilbakemelding fra Milano Pizzeria Vaksdal

• Vedtak 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.

Frist for gjennomføring: 15.11.2019.

Beskrivelse av utført tiltak:

Dato: _____ Underskrift: _____