

RADØY KOMMUNE
RADØY KOMMUNE KJØKKENDRIFT
Radøyvegen 1690
5936 MANGER

Deres ref:
Vår ref: 2017/257206
Dato: 19. desember 2017
Org.nr: 985399077

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler



Tilsynsrapport - Mattilsynet forhåndsvarsler vedtak om oppdatering av internkontrollsystemet

Vi viser til inspeksjonen ved Radøy Matsørvis på Velferdssenteret (hovedkjøkkenet i Radøy kommune) den 8. desember 2017.

Inspeksjonen ble utført av seniorinspektør Hege Bertelsen Storli. Enhetsleder Solfrid M. Helland var til stede under inspeksjonen.

Tilsynet omfattet

- Radøy kommunale kjøkken avd. Manger

Mattilsynet har i år prioritert tilsyn med institusjonskjøkken. Dette var en avtalt inspeksjon hvor vi undersøkte renhold/orden på kjøkkenet, vedlikehold, forurensningsfare, personlig hygiene og merking av allergener. Vi undersøkte også om dere etterlever kravet om å ha et fungerende internkontrollsystem med en farevurdering.

Oppsummering av inspeksjonen

Radøy Matsørvis produserer all mat til sykehjemmet (lokalisert samme sted), til dagsenter for eldre 4 dager i uken, samt middager til hjemmeboende i Radøy kommune. Kjøkkenet leverer også cateringmat på bestilling. Maten tilberedes som kok-server.

Ved tilsynet snakket vi om krav til merking av allergener i ikke-ferdigpakket mat, og vi har valgt å veilede dere særlig om dette; se senere i rapporten.

Kjøkkenet med tilhørende lokaler fremsto som rent og ryddig under inspeksjonen. Lokaler og utstyr er i generelt god stand. På kjølerommet for grønnsaker var det imidlertid noen hyller som var rustne, og som dermed ikke oppfyller krav til at utstyr skal være glatt og vaskbart. Noen varer var plassert på gulvet i kjøle- og fryserom. Det ble opplyst at dette var kortvarig. Alle næringsmidler som lagres på kjølerom og fryserom bør oppbevares på hyller eller på traller med hjul for å hindre forurensing og sikre god produksjonshygiene.

Dere har rutiner for kontroll med temperaturer i kjølfrys, og på varmholding av mat (kontroll av temperatur ved transport til hjemmeboende). Dere fører også skriftlige lister for dokumentasjon av temperaturkontroller, samt for utført renhold.

I internkontrollforskriften for næringsmidler er det krav om at dere skal ha et internkontrollsystem, og at rutiner og prosedyrer skal være tilpasset driften. Det er videre krav til at internkontrollsystem skal gjennomgå systematisk og jevnlig for å sikre at det fungerer som tiltenkt. Til grunn for rutinene som etableres for å sikre trygg mat, skal det foreligge en farevurdering, som beskrevet i næringsmiddelhygieneforordningen, artikkel 5. Dere har ikke utført en slik farevurdering. Vi varsler derfor vedtak om at dere må revidere internkontrollsystemet og at det skal inneholde en farevurdering som grunnlag.

Ved tilsynet ble det også veiledet om bakterien *Listeria Monocytogenes* som er en særlig risiko for sårbare grupper. Dere kjente ikke til bakterien, og at den er aktuell i langtidsholdbare, spiseklare produkter. Siden dere serverer mat til sårbare grupper, er det naturlig at risiko for *Listeria Monocytogenes* blir tatt med i farevurderingen.

Vi har sett det nødvendig å varsle dette vedtaket:

Varsel om vedtak om pålegg

Dere må revidere internkontrollsystemet for kjøkkenet ved Radøy Matsørvis. Det skal inneholde en farevurdering som grunnlag for de rutinene dere bruker på kjøkkenet for å sikre trygg mat. Mattilsynet vil ha tilsendt det reviderte internkontrollsystemet med farevurderingen innen fristen som vi foreslår.

Vedtaket vil bli fattet med hjemmel i næringsmiddelhygieneforskriften § 1 jfr forordning (EF) nr. 852/2004 artikkel 5 Fareanalyse og kritiske styringspunkter , jfr internkontrollforskriften for næringsmidler §§ 4 og 5.

Vi har observert:

Dere har ikke gjennomført en farevurdering som grunnlag for rutiner og prosedyrer dere har for å sikre trygg mat. Internkontrollsystemet er ikke oppdatert de senere år, og består av skriftlige lister for kontroll av temperaturer og utført renhold.

Mattilsynet vurderer dette slik:

I internkontrollforskriften for næringsmidler er det krav om at dere skal ha et internkontrollsystem, og at rutiner og prosedyrer skal være tilpasset driften Det er videre krav til at internkontrollsystem skal gjennomgå systematisk og jevnlig for å sikre at det fungerer som tiltenkt. Til grunn for rutinene som etableres for å sikre trygg mat, skal det foreligge en farevurdering, som beskrevet i næringsmiddelhygieneforordningen, artikkel 5.

Ved tilsynet ble det klart at dere ikke har et fullstendig internkontrollsystem, og at det ikke er gjennomført en farevurdering som grunnlag for rutiner som er etablert i praksis. For å sikre at dere får oppdatert internkontrollsystemet, og får på plass en farevurdering som grunnlag, har vi varslet vedtak med en frist. Vi mener at dere skal ha mulighet til å gjennomføre vedtaket innen den foreslåtte fristen.

Fristen for å oppfylle vedtaket vil bli satt til:

15. mars 2018

Veiledning

Dere har selv ansvar for å følge det regelverket som gjelder for virksomheten deres. Mattilsynet plikter likevel å gi dere veiledning i regelverket dersom vi mener det er behov for det, eller dersom dere har konkrete spørsmål knyttet til regelverket (jf. § 11 i forvaltningsloven). På bakgrunn av veiledningsplikten gir vi her følgende veiledning:

Europaparlaments- og rådsforordning (EU) nr. 1169/2011 Artikkel 44 Nasjonale tiltak for næringsmidler som ikke er ferdigpakket.

I 2014 kontaktet dere Mattilsynet for å få veiledning om de nye merkekravene som trådte i kraft i desember 2013. Dere fikk da til svar at siden utkjøring av mat til hjemmeboende er en del av en institusjon sin matserving, er det begrenset merkekrav til slike produkter. Vi tolker det slik at dette også vil gjelde informasjon om allergener, som ellers ved frambud av uemballert mat, skal opplyses skriftlig ved oppslag/skilt e.l. Vi mener at formålet med merking av allergener blir tilstrekkelig ivarettatt innad i institusjonen ved at all mat som serveres er til pasienter/brukere med kjente allergier/diettbehov.

For cateringmat som leveres på bestilling vil det derimot være nødvendig at dere oppgir skriftlig informasjon om allergener i maten. I utgangspunktet skal informasjon om allergener være skriftlig både ved bestilling, men også ved levering av maten. Vi viser her til veiledning som er gitt i informasjonsbrosjyren *Informasjon om allergener for ikke ferdigpakket mat* som dere kan finne her: https://www.mattilsynet.no/om_mattilsynet/gjeldende_regelverk/veiledere/veileder_informasjon_om_allergener_for_ikke_ferdigpakket_mat.19459/binary/Veileder:%20Informasjon%20om%20allergener%20for%20ikke%20ferdigpakket%20mat

Dere har plikt til å påse at dere følger regelverket for skriftlig informasjon om merking av allergener i mat som leveres ikke-ferdigpakket til forbruker.

Se regelverk og rettigheter.

Med hilsen

Aslaug Sandvin
avdelingssjef

*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

Mattilsynet kan føre tilsyn og fatte nødvendige vedtak

Mattilsynet har hjemmel i loven til å føre tilsyn og fatte nødvendige vedtak. Hjemmelen i denne saken er matloven § 23 .

Du har rett til å få veiledning om regelverket

Det 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.

Retten til uttalelse og andre rettigheter

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 **5. januar 2018**. 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 i saken, vil det bli ilagt et gebyr på kr 2255,-. 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.

Vi har vurdert saken etter dette regelverket

- FOR 2008-12-22 nr 1620: Forskrift 22. des. 2008 nr. 1620 om allmenne prinsipper og krav i næringsmiddelregelverket (matlovsforskriften)
- FOR 2008-12-22 nr 1623: Forskrift 22. des. 2008 nr. 1623 om næringsmiddelhygiene (næringsmiddelhygieneforskriften)

Vi har funnet brudd på disse bestemmelsene:

- Næringsmiddelhygieneforskriften § 1, forordning (EF) nr. 852/2004 artikkel 5 Fareanalyse og kritiske styringspunkter

Mattilsynet Avdeling Bergen og omland
v/ Hege Bertelsen Storli
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, Avdeling Bergen og omland gitt i rapport datert 19. desember 2017 med saksnummer 2017/257206 med uttalerett innen 5. januar 2018.

Uttalelse fra: RADØY KOMMUNE KJØKKENDRIFT

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	Vedtaket skal oppfylles innen	Uttalelse
<i>Dere må revidere internkontrollsystemet for kjøkkenet ved Radøy Matsørvis. Det skal inneholde en farevurdering som grunnlag for de rutinene dere bruker på kjøkkenet for å sikre trygg mat. Mattilsynet vil ha tilsendt det reviderte internkontrollsystemet med farevurderingen innen fristen som vi foreslår.</i>	15. mars 2018	

Sted:
Dato:

.....
Ansvarlig for virksomheten

