

Dalsjöfors Konsumentförening ek.  
Storgatan 28  
516 31 Dalsjöfors

Inspektionsdatum	27 februari 2019
Anläggning	Konsum Dalsjöfors
Plats	Storgatan 28
Fastighetsbeteckning	Tummarp 1:145
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Konsum Dalsjöfors
Ärende	Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, förpackningsmaterial, lagring, hantering, rengöring, temperaturer, personlig hygien, HACCP (varmhållning) mikrobiologiska kriterier och märkning.

### Omdöme

Vid kontrollen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Vid kontrolltillfället fungerade verksamhetens rutiner i stort. Ingen lösviktsförsäljning av ägg förekommer. Verksamheten kunde redogöra hållbarhetskriterier för varor av egenmald fårs. Brister som påtalats vid tidigare kontroll var åtgärdade.

### Följande brister noterades:

#### Brister i märkning

- Ordet ingrediensförteckning/ingredienser före uppräknandet av dessa saknades på märkning av butiksgrillad kyckling och revben.
- Märkning på butiksgrillad kyckling. Ingredienserna stod inte i rätt ordning i förhållande till ingrediensförteckningen på den kryddblandning som använts.
- Märkning på butiksgrillade revben. Allergen i ingredienslistan var inte skriven i avvikande typsnitt, kursiv eller fet stil.
- Frysst köttkorv saknade infrysningsdatum. Det räcker således inte med ”packningsdag”.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

---

### Miljöförvaltningen

Datum  
2019-03-05Dnr  
2019-0806

## Övrigt

Om den butiksmalda köttfärsen säljs förpackad ute i butiken skall den även vara märkt med information om ”förhållandet mellan kollagen och köttprotein”.

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av salladskantin var bra.

## Information

### Inspektion

Vid en inspektion inom den offentliga kontrollen granskas ett urval av kontrollområden/kontrollpunkter. Det innebär ett stickprov på hur väl er verksamhet lever upp till livsmedelslagstiftningens krav. Oanmälda inspektioner ska utföras med regelbundna intervall.

### Avgift

Inspektionerna på verksamheten blir underlag för den årliga kontrollavgiften. Beroende på vad inspektionerna visar kan er erfarenhetsklassning ändras och då även avgiften.

Kontrollrapporten är inget beslut, men brister som påpekats vid tidigare kontrolltillfällen och som inte har åtgärdats vid nästa kontroll kan leda till ett sanktionsbeslut.

### Bilagor:

Märkning av infrysda livsmedel

Lista över allergener som ska ha avvikande stilttext