

Miljö- och stadsbyggnadsnämnden

## **Sicklaön 220:2, Pizzastugan, Duvnäs vägen 2, Nacka**

### **Beslut om förbud förenat med löpande vite**

#### **Förslag till beslut**

Miljö- och Stadsbyggnadsnämnden (MSN) beslutar att förbjuda Pizzeria Röda Stugan med org.nr. 500702-2071 att i livsmedelsanläggningen Pizzastugan på Duvnäs vägen 2 i Nacka;

- att kyla ned värmebehandlade livsmedel.

Förbudet förenas med löpande vite. Vitet uppgår till 20 000 kr som tas ut för varje tillfälle värmebehandlade livsmedel kyls ned i anläggningen.

Beslutet gäller omedelbart även om det överklagas.

#### **Sammanfattning**

Livsmedelsföretaget Pizzeria Röda Stugan kyler ned värmebehandlade livsmedel i sin anläggning på Duvnäs vägen 2 och bryter mot tidigare fattat beslut om förbud § 394 MSN, om att kyla ned livsmedel. Företagets livsmedelshantering bedöms inte vara förenlig med gällande lagstiftning och livsmedlen bedöms inte vara säkra. Ett beslut om förbud om att kyla ned värmebehandlade livsmedel förenat med löpande vite bör därför fattas.

#### **Skäl till beslut**

Nedkylning av livsmedel är ett kritiskt steg i livsmedelshantering och ska därför ske under kontrollerade former på ett sätt som minimerar risken för tillväxt av sjukdomsframkallande mikroorganismer. Nedkylning av livsmedel ska ske i utrustning anpassat för ändamålet eller på annat lämpligt sätt. Temperaturkontroller ska utföras på livsmedlen som kyls ned och temperaturkontrollerna bör dokumenteras.

Felaktigt förfarande vid nedkylning av värmebehandlade livsmedel kan medföra allvarliga risker då sjukdomsframkallande mikroorganismer kan växa till i livsmedlen. Om så sker är livsmedlen inte säkra och innebär en fara för människors hälsa.

Pizzeria Röda Stugan bedöms inte ha ett säkert förfarande för att kyla ned värmebehandlade livsmedel. Livsmedelslagstiftningens krav anses inte uppfyllas. Kontrollmyndighetens beslut om förbud om att kyla ned värmebehandlade livsmedel har ignorerats. Det är därför

Granskad av: Christer Rosenström

motiverat att förbjuda Pizzeria Röda Stugan med löpande vite att kyla ned värmebehandlade livsmedel i anläggningen.

Av ärendebeskrivningen nedan framgår att den här aktuella verksamheten vid ett flertal tillfällen inte följt kontrollmyndighetens anvisningar och beslut.

## Ärendet

Den 2 juni 2015 utförde kontrollmyndigheten en oanmäld inspektion på Pizzastugan. Vid inspektionen uppmärksammades stora brister, både i lokalen som var mycket sliten och smutsig men även stora brister i hanteringen av livsmedel. Kontrollmyndigheten fattade vid detta tillfälle ett beslut (§ 299 MSN) att förbjuda Pizzeria Röda Stugan att hantera livsmedel i lokalen till dess att livsmedelsföretaget kunde visa att hanteringen av livsmedel var säker.

Kontrollmyndigheten utförde uppföljande inspektioner på anläggningen den 4, 5, 8 samt 9 juni 2015. Vid inspektionen som utfördes den 9 juni 2015 fattades beslut om att häva beslutet om förbud om att hantera livsmedel i lokalerna. Ytterligare åtgärder krävdes dock för att hanteringen av livsmedel skulle anses vara säker. Ett nytt beslut om föreläggande om åtgärder fattades (§ 328 MSN). Några av de åtgärdepunkter företaget förelades om vid detta tillfälle var att utföra temperaturkontroller på livsmedel exempelvis vid nedkylning samt att dokumentera temperaturkontroller som utförs vid nedkylning vid varje tillfälle nedkylning sker.

Beslutet om föreläggande om åtgärder (§ 328 MSN) följdes upp vid inspektion som utfördes den 30 juni 2015. Allvarliga brister uppmärksammades vad gäller nedkylning av värmebehandlade livsmedel. Ett beslut om förbud att kyla ned värmebehandlade livsmedel (§ 394 MSN) fattades. Beslutet gäller till dess att livsmedelsföretaget kontakter kontrollmyndigheten och kan visa att hanteringen av livsmedel är säker och processen nedkylning av livsmedel i anläggningen kan ske på ett säkert sätt.

Vid samma inspektion framkom även att några av åtgärdepunkterna enligt beslut om föreläggande om åtgärder (§ 328 MSN) inte hade åtgärdats eller endast delvis åtgärdats. Ett nytt beslut om föreläggande om åtgärder (§ 395 MSN) fattades.

Den 1 oktober 2015 utförde kontrollmyndigheten en uppföljande inspektion på anläggningen för att följa upp om åtgärder enligt beslut om föreläggande om åtgärder, (§ 395 MSN) hade vidtagits. Då uppmärksammades att kokt, kallt ris förvarades i ett kylskåp. Riset skulle användas till servering av kebab. Ägaren berättade att de brukade koka ris som sedan kyldes ned i vattenbad i diskhon i anläggningens utomhuskök. Det är oklart om risets temperatur kontrollerades vid nedkylningen. Pizzeria Röda Stugan informerades om att nedkylning av ris bryter mot gällande beslut om förbud (§ 394 MSN) om att kyla ned värmebehandlade livsmedel i anläggningen.

Vid telefonsamtal med [ personuppgift borttagen ] den 7 oktober 2015 framkom att verksamheten fortfarande kyler ned värmebehandlat ris i vattenbad i anläggningen trots beslut om förbud. [ personuppgift borttagen ] informerades återigen om att nedkylningen bryter mot gällande förbud (§ 394 MSN).

## **Information till beslutet**

Överklagandehänvisning bifogas när beslutet skickas till ansvarigt livsmedelsföretag

## **Lagstöd**

### **Europaparlamentets och rådets förordning EG nr 882/2004 av den 29 april 2004**

Artikel 54 pkt 2h

Om den behöriga myndigheten konstaterar bristande efterlevnad skall den vidta åtgärder för att se till att företagaren avhjälper situationen. När den behöriga myndigheten beslutar vilken åtgärd som ska vidtas skall den ta hänsyn till den bristande efterlevnadens art och om företagaren tidigare visat prov på bristande efterlevnad.

### **Livsmedelslagen (SFS 2006:804)**

22 §

Utöver vad som följer av de EG-bestämmelser som kompletteras av lagen eller vad som särskilt anges i 18 § får en kontrollmyndighet meddela förelägganden och förbud som behövs för att lagen, de föreskrifter och beslut som har meddelats med stöd av lagen, de EG-bestämmelser som kompletteras av lagen och de beslut som har meddelats med stöd av EG-bestämmelserna skall följas.

23 §

Förelägganden och förbud enligt 22 § eller enligt de EG-bestämmelser som kompletteras av lagen får förenas med vite.

33 §

En myndighet får bestämma att dess beslut skall gälla omedelbart även om det överklagas.

### **Europaparlamentets och rådets förordning EG nr 853/2004 av den 29 april 2004**

Artikel 5

Livsmedelsföretagare är skyldiga att inrätta, genomföra och upprätthålla permanenta förfaranden för att förebygga, eliminera eller minska risker i verksamheten till en acceptabel nivå.

Bilaga II, kapitel IX, punkt 6

Livsmedel som förvaras eller serveras kylda ska så fort som möjligt efter upphettning, eller efter den slutliga beredningen, om ingen värmebehandling sker, kylas ned till en temperatur som inte medför att en hälsorisk uppstår.



## **Miljöenheten**

Malin Berglund  
Miljö och hälsoskyddsinspektör  
08-718 93 97  
[malin.berglund@nacka.se](mailto:malin.berglund@nacka.se)

### **Bilagor:**

1. Beslut om förbud, § 394 MSN