

Pizzeria Röda Stugan
Duvnäs vägen 2
131 42 Nacka

Sicklaön 220:2, Pizzastugan, Duvnäs vägen 2

Beslut om förbud

Beslut

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

- kyla ned värmebehandlade livsmedel.

Beslutet gäller till dess livsmedelsföretaget Pizzeria Röda Stugan kan visa för kontrollmyndigheten att hanteringen av livsmedel är säker och processen nedkylning av livsmedel i anläggningen kan ske på ett säkert sätt.

Beslutet gäller omedelbart även om det överklagas. Detta beslut kan överklagas, se sida 4.

Skäl till beslut

Vid en uppföljande inspektion i anläggningen den 30 juni 2015 uppmärksammades brister vid nedkylning av livsmedel. Inspektionen utfördes för att följa upp Miljö- och stadsbyggnadsnämndens beslut om föreläggande om åtgärder, § 328 MSN, daterat den 12 juni 2015.

Livsmedelsföretaget Pizzeria Röda Stugan köper ibland in färdigtillagat kebabkött och ibland grillas en kebabstock på 10-20 kg. Det kött som inte serveras till kunder när kebabstock grillas, kyls ned. Vid inspektionen fungerade inte verksamhetens nedkylningsskåp/chill blaster på grund av trasiga elkablar. Enligt muntlig uppgift hade nedkylning av grillat kebabkött den senaste tiden skett i vattenbad i diskhon i bardisken i lokalen. Diskhon är liten och utrymmet för nedkylning av kebabkött är mycket begränsat.

Vid grillning av en kebabstock skärs det grillade köttet kontinuerligt av kebabstocken. Endast en liten mängd kebabkött kan kylas ned åt gången i vattenbadet på grund av brist på utrymme. Verksamheten redogjorde inte för kontrollmyndigheten var det grillande kebabköttet som inte serveras förvarades i väntan på nedkylning.

Enligt muntlig uppgift tar det ca 30 minuter för grillat nedskuret kebabkött att kylas ned i vattenbad. Enligt uppgift utförs temperaturkontroller vid nedkylning av livsmedel. Temperaturkontrollerna hade dokumenterats vid två tillfällen, den 22 juni 2015 samt den



26 juni 2015. Enligt dokumentationen hade nedkylningen av livsmedel i vattenbad tagit 4 timmar och livsmedlens temperatur hade sjunkit till +8°C vid båda tillfällena.

Kontrollmyndigheten bedömer att Pizzeria Röda Stugans förfarande vid nedkylning av värmebehandlat kebabskött inte är säkert. De uppgifter företaget lämnar om mängden kött som kyla ned i de utrymmen verksamheten har samt redogörelsen för den tid nedkylningen tar bedöms som orimlig. Dokumentation som företaget utfört bedöms inte som trovärdig. Det är inte sannolikt att nedkylning av livsmedel genom vattenbad tar exakt lika lång tid till exakt samma temperatur vid två olika tillfällen olika dagar. Den muntliga informationen har heller inte stämt överens med dokumentationen av temperaturkontrollen och förfarandet vid nedkylningen.

Livsmedelsföretaget Pizzeria Röda Stugan bedöms inte ha tillräcklig kompetens för att kyla ned livsmedel. Kunskaper i grundläggande livsmedelssäkerhet, bedömning av risker, temperaturer och temperaturkontroller bedöms vara bristfällig. Därmed beslutar Miljö- och stadsbyggnadsnämnden att förbjuda Pizzeria Röda Stugan att i Pizzastugan kyla ned all typ av värmebehandlade livsmedel.

Beslutet gäller till dess att Pizzeria Röda Stugan kan visa för kontrollmyndigheten att hanteringen av livsmedel i anläggningen är säker samt förfarandet vid nedkylning av livsmedel är säkert. För att häva förbudet ska kontrollmyndighetens livsmedelsinspektörer kontaktas.

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. Miljö- och stadsbyggnadsnämnden fattade ett beslut att förbjuda Pizzeria Röda Stugan att hantera livsmedel i lokalen till dess att livsmedelsföretaget kunde visa att hanteringen av livsmedel var säker (beslut om förbud, § 299 MSN daterat den 3 juni 2015).

Miljöenheten utförde på företagets begäran fyra 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 beslut § 299 om förbud om att hantera livsmedel i lokalerna. Ytterligare åtgärder krävs dock för att hanteringen av livsmedel ska vara säker i lokalerna framöver. Ett beslut om föreläggande om åtgärder, § 328 MSN, fattades. Några av de åtgärdepunkter företaget förelades om var att hantera och förvara livsmedel på ett sätt som förhindrar kontamination och som medför att livsmedlen är säkra, att utföra temperaturkontroller på livsmedel exempelvis vid nedkylning samt att dokumentera temperaturkontroller som utförs vid nedkylning vid varje tillfälle nedkylning skett.

Beslutet om föreläggande om åtgärder, § 328 MSN, följdes upp vid inspektion som utfördes den 30 juni 2015.

Lagstöd

Beslut om förbud är taget med stöd av artikel 54 pkt 2h i förordningen (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd samt 22 § Livsmedelslagen (SFS 2006:804).

Med stöd av 33 § Livsmedelslagen (SFS 2006:804) gäller beslutet omedelbart även om det överklagas.

Beslutet är taget med stöd av artikel 5 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien.

Enligt bilaga II, kapitel IX, punkt 6 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien ska livsmedel som förvaras eller serveras kylas 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.

Information om extra avgift

Då bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen medför offentlig kontroll som går utöver den normala kontrolltiden, debiteras en avgift för den extra tid som verksamheten kräver. Avgiften är 1160 kronor/timme, enligt kommunens taxa för livsmedelskontroll, antagen av kommunfullmäktige den 24 november 2014, § 216.

Detta beslut har fattats av handläggare vid miljöenheten med stöd av miljö- och stadsbyggnadsnämndens delegationsordning, M50 och M60.

Miljöenheten



Malin Berglund

Miljö och hälsoskyddsinspektör

08-718 93 97

malin.berglund@nacka.se



Hur man överklagar detta beslut

Detta beslut överklagas hos länsstyrelsen. Överklagandet ska vara undertecknat och lämnas eller skickas till miljöenheten i Nacka kommun. För att överklagandet ska kunna prövas måste handlingarna komma miljöenheten tillhanda senast tre veckor från den dag då ni fick del av beslutet.

Har ert överklagande kommit i rätt tid skickas handlingar vidare till länsstyrelsen, om inte miljöenheten själv ändrar beslutet på det sätt ni har begärt.

I överklagandet ska anges vilket beslut ni överklagar, varför ni anser att beslutet är oriktigt samt vilken ändring ni önskar. Namn, personnummer, postadress, telefonnummer och ärendenummer M2015-000819 bör stå angivet på skrivelsen.

Om något är oklart vänd er till miljöenheten:

Telefon: 08-718 80 00

Postadress: Nacka kommun, Miljöenheten, 131 81 Nacka

Mejladress: miljoenheten@nacka.se