

# Kontroll av livsmedelsbutiker våren 2015

---

## Miljö- och hälsoskydd



Rapportsammanställning: Sauli Hautakangas, april 2015

---

**Postadress**

Falkenbergs kommun  
Miljö- och hälsoskyddsnämnden  
311 80 Falkenberg

**Besöksadress**

Storgatan 27

**Telefon**

växel 0346-88 60 00

**E-postadress**

[miljo.halsa@falkenberg.se](mailto:miljo.halsa@falkenberg.se)

**Internet**

[www.falkenberg.se](http://www.falkenberg.se)

## Bakgrund

Kontrollen av livsmedelsanläggningar delas in i 15 kontrollområden som ska gås igenom inom åtminstone en fyraårsperiod. För butikerna innebär det fokus på bl.a. lokaler, avfall, skadedjur, personlig hygien och livsmedelsinformation i år. Den 13 december 2014 började nya regler för livsmedelsinformation att gälla. En nyhet är att för exempelvis icke-färdigförpackade livsmedel ska information om allergener, d.v.s. ingredienser som kan orsaka allergi eller överkänslighet, numera anges. Exempel på sådana situationer är självplock av livsmedel i butik och livsmedel förpackade på konsumentens begäran i manuell disk.

## Resultat

På 12 av 33 (36 %) besökta anläggningar konstaterades minst en avvikelse från kraven i livsmedelslagstiftningen. Vanligaste orsakerna till avvikelse var att företagen inte aktivt informerade om allergener i icke-färdigförpackade livsmedel samt för hög kyltemperatur. På de anläggningar där kontrollområdet information kontrollerades fanns på flera håll bristande kännedom om de nya reglerna.

Resultatet bedömdes ändå vara bra om man tar hänsyn till avvikelsernas art. I fem fall kunde avvikelserna åtgärdas i direkt anslutning till kontrollbesöket. Uppföljande kontroll p.g.a. brister skedde vid fyra tillfällen. Avvikelserna bedömdes vara åtgärdade. Några enstaka uppföljningar kvarstår men kommer att göras senare.

## Fakta

Under årets första månader besöktes totalt 33 anläggningar oanmält, se bilaga. På samtliga anläggningar har åtminstone följande kontrollområden granskats:

- Lokaler och utrustning (utformning och underhåll)
- Avfallshantering
- Skadedjur
- Personlig hygien

På de flesta anläggningar har även kontrollområdet temperatur kontrollerats. På ungefär hälften av anläggningarna har kontroll skett av märkning och presentation utifrån de nya reglerna som trädde i kraft i slutet av 2014. På anläggningar som endast köper in och säljer färdigförpackade livsmedel skedde inte denna kontroll då ansvaret för märkning främst ligger på tillverkaren. På anläggningar med flera planerade besök i år kontrolleras märkning och presentation vid kommande kontrollbesök. Under året har vi tagit fram och skickat ut ett informationsblad med förklaring av vad de nya reglerna innebär till bl.a. butiker.

**Anläggningar som kontrollerats**

7-Eleven Arvidstorp  
7-Eleven Skrea Backe  
Apoteket Kronan  
Coop Forum  
Eko-Logiskt Koncept  
Fiskmeny Hönö Ljungholmsvägen  
Fynda Factory outlet  
Gekås  
Gekåsbyn campingbutiken  
Gudmundsgården Köttspecialiteter  
Gårdens Lilla butik  
Gårdsbutik Thuresson  
Hemmakväll  
Hav52°  
Hälsokraft  
ICA Kvantum  
ICA Skrea Strand  
ICA Vessige  
Kronans Apotek Nygatan  
Laxomat  
Life Hälsobutiken  
Matöppet Slöinge  
Mostorps Gårdsbutik  
Preem Falkenbergsmotet  
Statoil Halmstadsvägen  
Statoil Oktanvägen  
Tank o Bank  
Thongbai-food  
Tröingebergs Närbutik  
Unecare of Sweden  
Willys Falkenberg  
Windeli fiskvagn Sandgatan  
Vårt kök i Glommen