

BURGER KING 5067 KARMSUND
Norheimsmarka 1
5542 KARMSUND

Deres ref:
Vår ref: 2023/153968
Dato: 21. juli 2023
Org.nr: 985399077

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler



Inspeksjonsrapport med veiledning

Vi viser til inspeksjonen hos BURGER KING 5067 KARMSUND den 18. juli 2023.

Seniorinspektør Bodil Rebekka Thunestvedt gjennomførte inspeksjonen. Restaurantsjef Syed Danish Bukhari var til stede.

Inspeksjonen omfattet

- Burger King avd 5067 Karmsund

Hovedfokus under inspeksjonen er hygienerutiner på kjøkken.

Oppsummering

Bakgrunnen for inspeksjonen var at Mattilsynet har mottatt flere henvendelser fra deres kunder som mener at dere ikke har gode nok rutiner for renhold og håndtering av mat.

Mattilsynet avdekket ingen avvik, men påpeker plikt til å forebygge kryssmitte.

Oversikt over Mattilsynets kontrollpunkter med reaksjoner

- | | |
|---------------------------|----------------------|
| • Forurensningsfare | Skriftlig veiledning |
| • Lokaler - allmenne krav | Ingen oppfølging |
| • Personlig hygiene | Ingen oppfølging |
| • Kjølekjeden | Ingen oppfølging |
| • Sikring mot skadedyr | ingen oppfølging |

Vi viser også til tilsynskvittering datert 20.07.23. Der har vi gjengitt observasjonene vi gjorde under inspeksjonen.

Vår rett til å føre tilsyn og fatte nødvendige vedtak

Mattilsynets adgang til å føre tilsyn og fatte nødvendige vedtak følger av matloven § 23.

Se også vedlegg om rettigheter og regelverk.

Skriftlig veiledning

Når Mattilsynet finner brudd på regelverket, trenger vi ikke alltid å reagere med å fatte vedtak om å rette avviket. Vi kan også bruke skriftlig veiledning.

Vi veileder om rutine for opplæring av ansatte.

Vi har observert:

Vi har observert at hele arbeidsoperasjon der råvaren ble hentet fra fryserommet, varmet opp og innpakket etter bestilling ble gjort av samme personal. Under tilsynet ble det registrert at ansatte håndterte råvarer, spesifikt frosne hamburgere, med hendene, og deretter varmebehandlet dem i passende beholdere eller innretninger. Imidlertid fortsatte de samme ansatte arbeidsoperasjonen med innpakning av hamburgerne uten å vaske hendene. De ansatte benytter seg av klyper som er tilknyttet ulike arbeidsoperasjoner.

Kravene som gjelder:

Driftsansvarlige skal sikre at personer som håndterer næringsmidler, følges opp, instrueres og/eller gis opplæring i næringsmiddelhygiene på en måte som står i forhold til deres arbeidsoppgaver.

Mattilsynet vurderer dette slik:

Driftsansvarlig har forklart at det er innført rutinen for å sikre riktig håndtering av matvarene. Ansatte skal bruke klyper når de håndterer råvarer som rå hamburgere, slik at det ikke er direkte berøring mellom hendene og matvarene. Klyper er tilgjengelige for hver type matvare, og ansatte skal bruke riktig klype tilhørende den aktuelle matvaren de håndterer. Videre er det fastsatt en bestemt frekvens for håndvask, som ansatte må følge. Dette vil bidra til å opprettholde hygienestandarder og redusere risikoen for krysskontaminering.

Når ansatte håndterer både råvarer, spesielt frossent hamburger, og ferdig mat uten å vaske hendene mellom forskjellige arbeidsoperasjoner utgjør det en risiko for krysskontaminering av matvarene. Det er viktig å understreke betydningen av god håndhygiene i slike situasjoner for å sikre trygg mathåndtering. Dere bruker forskjellige klyper til forskjellige type matvarer. Dette er et bra tiltak for å hindre kryssmitte. Dere bør gå gjennom rutinen sammen med de ansatte for å se om rutinen fungerer i praksis slik at dere kan unngå forurensningsfaren mellom råvarer og ferdig matvarer.

Regelverket som veiledningen bygger på

er næringsmiddelhygieneforskriften § 1 jfr konsolidert forordning (EF) nr. 852/2004 kapittel II Forpliktelser som påhviler driftsansvarlige for næringsmiddelforetak jfr konsolidert forordning (EF) nr. 852/2004 Vedlegg II, Kapittel XII Opplæring

Med hilsen

Kari Haugstad
seksjonssjef

*Dette dokumentet er elektronisk godkjent og sendes uten signatur.
Dokumenter som må ha signatur blir i tillegg sendt i papirversjon.*

Kopi til:

KARMØY KOMMUNE SENTRALADMINISTRASJON, Postboks 167, 4291 KOPERVIK

Vedlegg:

Rettigheter og regelverk

Rettigheter og regelverk

Rett til å få veiledning om regelverket og saksbehandlingen

Dere kan kreve å få vite hvilket regelverk som gjelder for dere og deres virksomhet, hvor dere finner regelverket og hvordan dette regelverket skal forstås. Dere har også rett til å få vite hvordan saken deres blir behandlet, og hvilke rettigheter dere har i den sammenheng. Veiledningsplikten vår følger av forvaltningsloven § 11.

Rett til å se saksdokumentene

Retten til partsinnsyn følger av forvaltningsloven §§ 18 - 21.

Dere må betale gebyr hvis Mattilsynet må gjennomføre nytt tilsyn i saken

Vi krever at dere betaler et gebyr på 2550 kroner hvis vi må gjennomføre nytt tilsyn i saken. Krav om gebyr er hjemlet i forskrift om offentlig kontroll på matområdet av 03.03.2020 nr. 704 § 2, jf. kontrollforordningen (EU) 2017/625 art. 79 nr. 2 bokstav c og forskrift om gebyr i matforvaltningen av 28.01.2004 nr. 221 § 15a.

Vi har vurdert aktiviteten etter dette regelverket

- Lov 19. des. 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv (matloven)
- FOR 2008-12-22 nr 1623: Forskrift 22. des. 2008 nr. 1623 om næringsmiddelhygiene (næringsmiddelhygieneforskriften) (næringsmiddelhygieneforskriften)

Elektronisk post til Mattilsynet

Elektronisk post sendes til postmottak@mattilsynet.no. Dersom innholdet i dokumentene er sensitiv/taushetsbelagt, anbefaler vi bruk av eDialog. Informasjon om dette finner du på Mattilsynet.no under "Kontakt oss".

