

Kontrollrapport

Avdelningen för livsmedelskontroll
Enheten för kontroll av livsmedelsföretag och
gränskontroll

2024-06-14

Dnr KLF-2024/11507-2

Skåne Kebab Döner AB
Emilstorpsgratan 10
212 28 MALMÖ

Livsmedelsverket utförde 2024-06-05 en kontroll på Skåne Kebab Döner AB med godkännandenummer 5477. Resultatet från kontrollen återges i denna rapport.

Kontrollmetod: Inspektion**Orsak till kontrollen:** Uppföljande, Planerad

Det som har kontrollerats:
underhåll av livsmedelslokaler,
hygienisk livsmedelshantering samt
rengöring, skadedjursbekämpning,
upprätthållande av kylkedjan,
tillsatser, märkning, spårbarhet.

Beslut som följts upp:

- KLF-2024/00286-1
- BOÅ-2024/02754-1

**Följande avvikelser påvisades:**

- Senare datum för infrysning anges.
- Företaget kann ej visa att tillsatser inte överskrider maximihalter.
- Kött förvaras oskyddat i frys.
- Plastgardiner påvisar äldre ingrodda produktrester.

Se mer information på kommande
sidor



Avvikelser

Vid kontrollen uppmärksammade Livsmedelsverket följande avvikelser:

Avvikelse H06 AV-IMZIQ8

Avvikelse efter planerad kontroll.

Det som har kontrollerats: Kontroll av att infrysningsdatum och tillverkningsdatum för "Skivat Pizzakött Halal".



Senare datum för infrysning anges.

Vid kontrollen sågs att "Skivat Pizzakött Halal" som var fryst packades. Köttet märktes med dagens datum dvs. "förpackning och infrysningsdag 05.06.2024" trots att köttet redan hade frysts den 29.05.2024.



Lagkrav:

Fram till det skede då ett livsmedel blir märkt i enlighet med direktiv 2000/13/EG eller ska vidare bearbetas, måste livsmedelsleverantören se till att den livsmedelsföretagare som tar emot livsmedlet, och på begäran, även den behöriga myndigheten, får följande information:

a) Tillverkningsdatum.

b) Datum för infrysning, om detta är annat än tillverkningsdatumet.

Om ett livsmedel som är tillverkat av ett parti av råvaror med olika tillverkningsdatum och infrysningsdatum, måste det äldsta datumet för tillverkning och/eller infrysning, beroende på vad som är tillämpligt, tillhandahållas.



Administrativ åtgärd: Livsmedelsverket bedömer att avvikelsen kräver ett beslut om åtgärd och överväger därför att fatta ett sådant beslut. Ett beslut kommer att skickas separat och hanteras i ett eget ärende.

Avvikelse I01 AV-JG7TM3

Avvikelse efter planerad kontroll.

Det som har kontrollerats: Kontroll av att tillsatserna E621 (Mononatriumglutamat), E450 (Difosfat) samt E451 (Trifosfat) ej överskrider tillåten maximihalt i slutprodukt.



Företaget kann ej visa att tillsatser inte överskrider maximihalter.

Företaget anger i ingrediensförteckningen för "färdiggrillad Kebab" att livsmedlet innehåller tillsatserna E621, E450, E451. Tillsatserna finns med i kryddblandningen och man kan förklara hur mycket kryddor som används i varje sats. Företaget har dock inget underlag som visar

att med de mängder som tillsätts att de tillåtna maximihalterna för ovannämnda tillsatser inte överskrids.

**Lagkrav:**

Endast livsmedelstillsatser som har införts i gemenskapsförteckningen i bilaga II får släppas ut på marknaden som sådana och användas i livsmedel på de villkor som anges däri

Om inget annat anges, ska de maximihalter för livsmedelstillsatser som fastställs i bilaga II tillämpas på saluförda livsmedel.



Administrativ åtgärd: Livsmedelsverket bedömer att avvikelserna kräver ett beslut om åtgärd och överväger därför att fatta ett sådant beslut. Ett beslut kommer att skickas separat och hanteras i ett eget ärende.

Avvikelse J03 AV-682ZVP

Avvikelse efter planerad kontroll.

Det som har kontrollerats: Kontroll av rengöring samt en hygienisk livsmedelshantering. Under kontrollen klockan 8:15 pågick rengöring efter gårdagens produktion av lokalen och utrustning där kebabspett tillverkas. I pack- och märkningsrummet pågick förpackning och märkning av fryst Pizzakött.

**Kött förvaras oskyddat i frys.**

Överblivna mittdelar av färdiggrillade kebabspett förvaras öppet dvs. utan plastövertäckning i "normalfrys". Denna köttprodukt används fortfarande som livsmedel. Enligt produktionspersonalen hade plasten som låg över blåst ner av fläktarna i frysen.

Kommentar: livsmedel riskeras att kontamineras om de lagras oskyddade.

**Lagkrav:**

Livsmedel skall i alla led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skyddas mot kontaminering som kan göra livsmedlen otjänliga, skadliga för hälsan eller kontaminerade på ett sådant sätt att de inte rimligen kan konsumeras i det skick i vilket de befinner sig.



Administrativ åtgärd: Livsmedelsverket bedömer att avvikelserna kräver ett beslut om åtgärd och överväger därför att fatta ett sådant beslut. Ett beslut kommer att skickas separat och hanteras i ett eget ärende.

Avvikelse J03 AV-OP3Y9N

Avvikelse efter planerad kontroll.

Det som har kontrollerats: Kontroll av rengöring samt en hygienisk livsmedelshantering. Under kontrollen klockan 8:15 pågick rengöring efter gårdagens produktion av lokalen och utrustning där kebabspett tillverkas. I pack- och märkningsrummet pågick förpackning och märkning av fryst Pizzakött.



Plastgardiner påvisar äldre ingrodda produktrester.

Vid den nedre tredjedelen av plastgardinerna i ingången för kylan samt "normalfrysen" ses svarta beläggningar samt ingrodda produktrester. Enligt utsägelse av produktionspersonalen uppstår dessa när man kör in och ut med fulla skänkvagnar. Kylan samt gardinerna skulle enligt personalen städas.

Kommentar: livsmedel riskeras att kontamineras om ytor som de får kontakt med inte rengörs.



Lagkrav:

Ytor (även ytor på utrustning) i utrymmen där livsmedel hanteras och särskilt de ytor som kommer i kontakt med livsmedel skall hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Livsmedelslokaler skall hållas rena och i gott skick.



Administrativ åtgärd: Livsmedelsverket bedömer att avvikelserna kräver ett beslut om åtgärd och överväger därför att fatta ett sådant beslut. Ett beslut kommer att skickas separat och hanteras i ett eget ärende.



Kontroller utan avvikelser

På följande områden gjordes kontroll utan påvisade avvikelser:

B: Allmän livsmedelsinformation

- **B02: Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation**
- *Följande har kontrollerats:* Kontroll av att allergener som används för färdiggrillad Döner Kebab anges i ingredienser samt att dessa är de enda allergener som verkligen används vid framställningen.

J: Grundförutsättningar hygien

- **J02: Utformning och underhåll av lokaler och utrustning**
- *Följande har kontrollerats:* Kontroll av att lokaler och utrustning underhålls.

- **J06: Bekämpning av skadedjur**
 - *Följande har kontrollerats:* Kontroll av att dörrar och fönster utåt sluter tätt. Företaget kunde uppvisa en faktura för betalt skadedjursprogram hos Anticimex för 2024. Senaste kontrollrapport ifrån Anticimex daterad november 2023 kunde granskas. Inga spår av skadedjur syntes till under kontrollen.
- **J08: Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier**
 - *Följande har kontrollerats:* Kontroll av temperaturen i samtliga tre frysar: -22 till -20 grader Celsius.



Uppföljning av beslut

Vid kontrollen följdes beslut upp med följande resultat:

BESLUT KLF-2024/00286-1



Föreläggande att:

- Inrätta ett system som säkerställer möjligheten att spåra och följa livsmedel, eller ämnen som är avsedda att eller kan förväntas ingå i ett livsmedel genom alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan
- På begäran kunna visa spårbarhetsuppgifterna för Livsmedelsverket
- Vid behov återkalla livsmedel från livsmedelskedjan samt på ett effektivt och noggrant sätt informera konsumenterna om varför livsmedlet dragits tillbaka från marknaden.
- Kunna visa till vilka livsmedelsföretag ni har levererat livsmedel
- Visa från vilka ni har tagit emot livsmedel, ingredienser (till exempel kryddor, vatten, råvaror, halvfabrikat och produkter (leverantörer)



Lagkrav:

Livsmedelsverkets uppföljande bedömning:



Åtgärdad: Vid det uppföljande kontrolltillfället konstaterade Livsmedelsverket att företaget har följt myndighetens beslut.

Kommentar: Kontroll av att livsmedel har spårbarhet framåt och bakåt samt att kraven för spårbarhet av animaliska livsmedel uppfylls.



Förbud att:

- Livsmedel utan spårbarhet får heller inte användas som råvara i egen produktion.
- Ni förbjuds att släppa ut livsmedel på marknaden som:
Saknar spårbarhet



Lagkrav:

Livsmedelsverkets uppföljande bedömning:



Åtgärdad: Vid det uppföljande kontrolltillfället konstaterade Livsmedelsverket att företaget har följt myndighetens beslut.

Kommentar: Kontroll av att livsmedel har spårbarhet framåt och bakåt samt att kraven för spårbarhet av animaliska livsmedel uppfylls.

BESLUT BOÅ-2024/02754-1



Föreläggande att:

- Personal som hanterar livsmedel alltid använder rena kläder och börjar att göra detta omedelbart.
- Omedelbart börjar att följa eran provtagningsplan gällande omgivningsprover för *Listeria monocytogenes*.
- Omedelbart följa företagets egen handlingsplan för att verifiera att ni har fyndet av *Listeria monocytogenes* under kontroll.

**Lagkrav:**

Livsmedelsverkets uppföljande bedömning:



Åtgärdad: Vid det uppföljande kontrolltillfället konstaterade Livsmedelsverket att företaget har följt myndighetens beslut.

Kommentar: Kontroll av att personalen bär rena kläder under produktion. Företaget har haft en utökad provtagning och under de senaste analyserna inte kunnat påvisa *L. monocytogenes*. Företaget har nu övergått till att följa sin ordinarie provtagningsplan.

**Ytterligare upplysningar**

Livsmedelsverket kontrollerar att företag följer relevant lagstiftning. Syftet är bland annat att konsumenterna får säkra livsmedel och inte blir lurade. Ibland säger lagstiftningen konkret vad som krävs, ibland består kraven av mål som kan nås på olika sätt. Företagen ska kunna visa Livsmedelsverket att lagstiftningen följs. Om företagen inte följer lagstiftningen föreligger bristande efterlevnad (avvikelse).

Uppföljning av avvikelser

Livsmedelsverket gör alltid uppföljande kontroller av avvikelser. Om inget beslut om administrativ åtgärd, till exempel föreläggande eller förbud, är fattat sedan tidigare och avvikelsen finns kvar vid uppföljande kontroll kan Livsmedelsverket behöva fatta ett sådant beslut eller överlämna ärendet till en annan myndighet (polis, åklagare).

Vid uppföljning av en avvikelse som sedan tidigare är kopplad till ett beslut om administrativ åtgärd och där Livsmedelsverket vid uppföljningen konstaterar att beslutet inte följs kan myndigheten vidta ytterligare åtgärder utifrån det som står i beslutet. Till exempel om beslutet är förenat med ett vite så kan Livsmedelsverket vända sig till domstolen (förvaltningsrätten i Uppsala) för att ansöka om att vitet ska utdömas. Om domstolen beslutar att vitet ska utdömas innebär det att företaget ska betala det beslutade vitesbeloppet.

När Livsmedelsverket gör en uppföljande kontroll måste företaget i regel betala en extra kontrollavgift.

Synpunkter på innehållet och frågor

Företaget har möjlighet att lämna synpunkter på innehållet i rapporten senast den 2024-06-20. Skriv eller ring till oss, det är viktigt att kontrollrapportens diarienummer (dnr) då finns med.

Livsmedelsverket.se

Information om lagar och regler inom Livsmedelsverkets ansvarsområde, avgifter och branschriktlinjer finns på webbplatsen www.livsmedelsverket.se.

Påvisade avvikelser grundas på följande lagstiftning

Avvikelse AV-IMZIQ8 Senare datum för infrysning anges.
avsnitt IV, punkt 2 i bilaga II till förordning (EG) nr 853/2004

Avvikelse AV-JG7TM3 Företaget kann ej visa att tillsatser inte överskrider maximihalter.
artikel 4.1 i förordning (EG) nr 1333/2008
artikel 11.3 i förordning (EG) nr 1333/2008

Avvikelse AV-682ZVP Kött förvaras oskyddat i frys.
kapitel IX, punkt 3 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004

Avvikelse AV-OP3Y9N Plastgardiner påvisar äldre ingrodda produktrester.
kapitel II, punkt 1f i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004
kapitel I, punkt 1 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004

Påvisade avvikelser som är grund för beslutet samt krav på åtgärder grundas på följande lagstiftning

Närvarande vid kontrollen

Namn och kontaktuppgifter	Titel	Representant för
Burhan Alagöz -	VD	Skåne Kebab Döner AB
Burhan Otag -	Produktionsansvarig	Skåne Kebab Döner AB
Kristina Linderot de Cardona +46182655815 Kristina.LinderotdeCardona@slv.se	Officiell Veterinär	Livsmedelsverket

För Livsmedelsverket

Kristina Linderot de Cardona

Officiell Veterinär