
Plats och tid	Miljöförbundet Blekinge Väst, Klostergatan 1, Sölvesborg, torsdagen den 29 april 2010, klockan 13.00-15:05	
Beslutande	Lars Andersson (s), ordförande Bo Rösler (s), 1:e vice ordförande Jan-Erik Pilthammar (m), 2:e vice ordförande Hans Åkesson (s) Rolf Liljeqvist (fp) Olle Olsson (s) Leif Nilsson (s)	
Övriga närvarande	Göran Jönsson (s), deltog §§ 42-50 Rolf Jönsson (c) Hillevi Colliander (s) Lars Lamberg (fp) Jörgen Hanák, miljöchef Per-Ola Persson, livsmedelsinspektör/stf. miljöchef Lars Borg, ekonom, deltog § 41 Helena Palm, miljöinspektör Daniel Karlsson, miljöinspektör Alexandra Boisen, ekolog/miljöinspektör, deltog § 46 Jonas Engzell, ekolog, deltog § 47 Mikael Jönsson, miljöinspektör, deltog § 42 Per Enberg, livsmedelsinspektör, deltog §§ 43-44	
Justerare	Bo Rösler (s)	
Justeringens plats och tid	Miljöförbundets lokaler i Sölvesborg, fredagen den 7 maj 2010, klockan 13.00	
Underskrifter	Sekreterare	Paragrafer 40-50
	Ordförande	
	Justerare	

ANSLAG/BEVIS

Protokollet är justerat. Justeringen har tillkännagivits genom anslag.

Organ **MILJÖFÖRBUNDET BLEKINGE VÄST - FÖRBUNDS DIREKTION**

Sammanträdesdatum 2010-04-29

Datum då anslaget sätts upp 2010-05-10 Datum då anslaget tas ned 2010-05-31

Förvaringsplats för protokollet Miljöförbundets lokaler, Klostergatan 1, 294 80 Sölvesborg

Underskrift

Per-Ola Persson

Behandlade ärenden

Ärenden för beslut

§ 40	<i>Justering av protokoll</i>	4
§ 41	<i>Förslag till ramförändringar i 2011-års budget, dnr. 2010/1602</i>	5
§ 42	<i>Beslut om ansökan om utdömande av vite med anledning av överskridande av gränsvärden för ljudnivåer för restaurang Altona, fastigheten Igelu 1, Sölvesborgs kommun, dnr. 2010/1450</i>	6
§ 43	<i>Ansökan om utdömande av vite, avseende företaget CK:s i Karlshamn Handelsbolag, dnr. 2009/3147</i>	8
§ 44	<i>Föreläggande och förbud angående livsmedelshanteringen på Konditori Christin, dnr. 2009/3147</i>	11
§ 45	<i>Reviderad delegationsordning för tillsyn och prövning inom Miljöförbundet Blekinge Västs verksamhetsområde, dnr. 2010/0419</i>	20
§ 46	<i>Yttrande angående samråd om förslag till program om detaljplan, för del av fastigheten Karlshamn 5:1, Vägghuset, dnr. 2009/6091</i>	21
§ 47	<i>Yttrande över förslag till bildande av naturreservatet Hönebygget i Karlshamns kommun, dnr. 2010/1380</i>	23
§ 48	<i>Revisionsrapport avseende granskning av årsredovisningen 2009 för Miljöförbundet Blekinge Väst, dnr. 2010/1352</i>	25
§ 49	<i>Ekonomisk lägesrapport 2010</i>	26
§ 50	<i>Verksamhetschefen informerar</i>	27
	<i>Anmälan av delegationsbeslut</i>	28

§ 40 Justering av protokoll

Förbundsdirektionen har utsetts justeringsman för justering av dagens protokoll.

BESLUT

Bo Rösler (s) utses att jämte ordföranden justera dagens protokoll fredagen den 7 maj 2010, kl.13.00 i Miljöförbundets lokaler, Sölvesborg.

§ 41 Förslag till ramförändringar i 2011-års budget, dnr. 2010/1602**BESLUT**

Förbundsdirektionen för Miljöförbundet Blekinge Väst beslutar att anta alternativet med två nya tjänster och 55 % egen finansiering i bilagt förslag till ramförändringar avseende 2011 års budget.

Motivering

Direktionen antog 2010 verksamhetsbeskrivning och resursutredning för miljöförbundets verksamhet. Enligt denna föreslås det att introduceras utrymme för 2 nya tjänster 2011. Dessa kommer primärt att avsättas för att förstärka beträffande tillsyn på hälsoskyddsområdet och miljötillsyn på lantbruk. Utvidgningen med fler tjänster innebär bl.a. högre hyreskostnader. Upptagna höjda hyreskostnader avser ombyggnation av befintliga lokaler som även kommer att täcka eventuellt personaltillskott de närmast kommande åren.

Under 2010 sker det en förändring av förvaltningens ledningsorganisation.

Kostnaderna för detta har inkluderats i det utrymme för löneförändringar som föreslås.

Miljöförbundet kommer inför 2011 att behöva skriva kontrakt beträffande IT-support.

Kostnaderna för detta har tidigare inkluderats i den kostnad som Miljöförbundet har för administrativt stöd från Sölvesborgs kommun.

Större delen av de ökade kostnadsförändringarna bedöms kunna klaras genom att öka kostnadstäckningsgraden. Detta kan uppnås genom effektiviseringar i verksamheten samt genom att de nya tjänsterna i hög grad kommer att finansieras genom tillsyn som kan finansieras via befintlig taxa.

Bilaga:

Bilaga § 41, Förslag till ramförändring 2011

Kopia till:

Jörgen Hanak

Lars Borg

Akten

Växjö Tingsrätt
Miljödomstolen
Box 81
351 03 Växjö

§ 42 Beslut om ansökan om utdömning av vite med anledning av överskridande av gränsvärden för ljudnivåer för restaurang Altona, fastigheten Igeln 1, Sölvesborgs kommun, dnr. 2010/1450

BESLUT

Förbundsdirektionen för Miljöförbundet Blekinge Väst beslutar att ansöka hos Miljödomstolen jämlikt 20 kap. 2 § första stycket punkten 8 miljöbalken om utdömning av vite om 10 000 (tio tusen) kronor för Nya Altona Bar & Matsal, Marie Catuta (██████████), Stortorget 12, 294 31 Sölvesborg.

Bakgrund

Lebasi ABC (██████████) med verksamhet på restaurang Altona, har genom beslut 2008-08-21, § 73, av Miljöförbundet Blekinge Väst förelagts att vid ett löpande vite om 10 000 kronor om följande:

Ljud från verksamheten på restaurang Altona på fastigheten Igeln 1 får inte ge upphov till högre ljudnivåer i bostadsrum än följande värden:

Maximalt ljud		45 dBA
Ekvivalent ljud	30 dBA	
Ljud med hörbara tonkomponenter	25 dBA	
Ljud från musikanläggningar		25 dBA

Lågfrekvent ljud får inte överstiga Socialstyrelsens riktvärden i SOSFS 2005:6, tabell 2.

Det löpande vitet avser överskridande av nämnda ljudnivåer för varje enskild kväll. Miljöförbundet Blekinge Väst beslutar vidare, med stöd av 26 kap. 15 miljöbalken, att beslutet skall tillsändas Inskrivningsmyndigheten för anteckning i fastighetsregistrets inskrivningsdel.

Miljöförbundet har 2008-09-25 sänt beslutet till Inskrivningsmyndigheten för anteckning i fastighetsregistrets anteckningsdel.

Forts. § 42

Miljöförbundet gjorde 2010-03-26—27 en ljudnivåmätning i Tommy Sturessons bostad på fastigheten Igel'n 2 eftersom klagomål vid ett flertal tillfällen framförts från Sturesson om störningar från musikspelande på restaurang Altona.

Vid ljudnivåmätningen uppmättes ekvivalenta ljudnivåer på drygt 30 dBA i Sturessons lägenhet. De uppmätta ljudnivåerna bedömdes genomgående komma från musikspelande på restaurang Altona. Vid ett besök på restaurang Altona kort efter mätningarna kunde också bekräftas att musik spelades här, vid besöket uppmättes maximala ljudnivåer på cirka 99 dBA på verksamhetens dansgolv.

Sedan Förbundsdirektionens beslut om vitesföreläggande har restaurang Altona en ny verksamhetsutövare men beslutet har således antecknats i fastighetsregistrets inskrivningsdel, vilket har bekräftats av Inskrivningsmyndigheten vid telefonkontakt 2010-04-06.

Miljöförvaltningen anser det genom nämnda mätningar är klarlagt att ett betydande överskridande har skett 2010-03-26—27 av lagkraftvunnet beslut avseende ljud från musikanläggningar. Även gränsvärdet för ekvivalent ljudnivå överskreds klart.

Förslaget till beslut har kommunicerats verksamhetsutövaren, men något yttrande har ej inkommit.

Bilagor:

Miljöförbundet Blekinge Västs direktionens beslut § 73 av 2008-08-21

Miljöförbundets meddelande till Inskrivningsmyndigheten av 2008-09-25

Protokoll av 2010-03-29 från ljudnivåmätningar i fastigheterna Igel'n 1 och Igel'n 2

Kopia:

Akten

Forts. § 43

Enligt beslutet ska företaget inom 2 månader efter delgivning av beslutet bland annat ha vidtagit följande åtgärder:

Underhåll

Punkt 5.

Underhåll samt reparation av samtliga ytor på golv, väggar, tak, inredning, utrustning och installationer i anläggningen skall ske, så att de är täta, släta och lätt rengörbara. Sliten utrustning som ej går att åtgärda skall tas bort eller bytas ut. Springor och hål i tak och väggar måste tätas så att skadedjur inte kan ta sig in.
(Vitesbelopp 20 000 kr)

Utformning av lokal - Utrymmen och utrustning

Punkt 6.

Handtvättställ ska finnas i tillagningsutrymmet och användas för avsett ändamål.
(Vitesbelopp 1000 kr)

Punkt 7.

En arbetsbänk med ho för grönsakshantering, en arbetsbänk med ho för kött/fiskhantering samt en kallskänksbänk ska finnas och användas för avsett ändamål.
(Vitesbelopp 5000 kr)

Beslutet är kommunicerat och delgivet.

Vid en uppföljande inspektion den 16 februari 2010 konstaterades att det fortfarande förekom brister i underhåll, utrymmen och utrustning.

Vid inspektionen konstaterades att flera påtalade brister ej hade åtgärdats och flera punkter i beslut om föreläggande om vite ej hade åtgärdats. Underhållsbrister i lokalerna och på inredning och utrustning var fortfarande ej åtgärdade. Handtvättställ saknades i tillagningsrummet samt att en arbetsbänk med ho för grönsakshantering saknades.

En uppföljande inspektion den 31 mars 2010 konstaterades att det fortfarande förekom brister i verksamheten när det gäller underhåll, utrymmen och utrustning. Arbetsbänkar i trä i bageriet var slitna och spruckna. Det fanns hål i taket, trasiga golvplattor som försvårar rengöringen, hyllor i kylrummet bestod av spånplatta och var ej lätt rengörbara. Handtvättställ var inte monterat i tillagningsrummet, separat arbetsbänk med ho för hantering av grönsaker saknades fortfarande.

Forts. § 43

Med anledning av ovan redovisade brister i underhåll (vitesbelopp 20 000 kr), avsaknad av handtvättställ i tillagningsutrymmet (vitesbelopp 1000 kr) och avsaknad av arbetsbänk med ho för grönsakshantering (vitesbelopp 5000 kr) bedömer Miljöförbundet att vite bör utdömas för dessa punkter.

Bilagor:

1. Förbundsdirektionens beslut om vitesföreläggande § 133, 2009-11-26
2. Inspektionsrapport, från inspektion 2010-02-16
3. Inspektionsrapport, från inspektion 2010-03-31

Kopia:

Akten

CK:s i Karlshamn Handelsbolag
Drottninggatan 65
374 36 Karlshamn

§ 44 Föreläggande och förbud angående livsmedelshanteringen på Konditori Christin, dnr. 2009/3147

BESLUT

A.

Förbundsdirektionen för Miljöförbundet Blekinge Väst beslutar med stöd av art 54 förordning (EG) nr 882/2004 och 23 § livsmedelslagen (2006:804) att vid löpande vite förbjuda följande delar av livsmedelsverksamheten i livsmedelsanläggningen Konditori Christin tillhörande företaget CK 'S I KARLSHAMN HANDELSBOLAG, organisationsnummer: [REDACTED], på fastigheten Kungsör 12 i Karlshamns kommun:

1. Förbud att hantera och bereda råvaror av grönsaker (inklusive lök), intill dess att sådan hantering kan ske med tillräcklig separering från övrig livsmedelshantering, samt att ändamålsenligt utrymme, med inredning, som grönsaksbänk med ho och handtvättställ för sådan hantering finns. (**Vitesbelopp 10 000 kr för varje gång överträdelse sker**).
2. Förbud att kyla ned värmebehandlad mat, intill dess att ändamålsenlig utrustning (som t ex nedkylningsskåp) och egenkontroll för sådan hantering finns. (**Vitesbelopp 10 000 kr för varje gång överträdelse sker**)

B.

Förbundsdirektionen för Miljöförbundet Blekinge Väst beslutar med stöd av art 54 förordning (EG) nr 882/2004 och 23 § livsmedelslagen (2006:804) att vid löpande vite förelägga CK 'S I KARLSHAMN HANDELSBOLAG, organisationsnummer: [REDACTED] att följande åtgärder beträffande livsmedelsanläggningen Konditori Christin på fastigheten Kungsör 12 i Karlshamns kommun:

1. Utformning av lokal - Utrymmen och utrustning
Separat handtvättställ ska finnas i tillagningsutrymmet, och användas för avsett ändamål.
(**Vitesbelopp 1000 kr för varje gång överträdelse sker.**)

Forts. § 44

2. Egenkontroll

Personalen ska ges kunskap/instruktion om rutinerna i egenkontrollprogrammet och samtliga rutiner ska åtföljas av all personal. T.ex. får inte personal bära smycken, armbandsur eller andra föremål som kan kontaminera livsmedel och all personal som hanterar livsmedel skall bära rena skyddande arbetskläder. Tillfällig/nyanställd personal skall ges en hygienutbildning i samband med anställningen.

(Vitesbelopp 10 000 kr för varje gång överträdelse sker)

Punkt 1-2 i beslut A skall gälla omedelbart **efter delgivning av beslutet.**

Punkt 1-2 i beslut B skall åtgärdas **snarast möjligt, dock senast 1 vecka efter delgivning av beslutet.**

Förbundsdirektionen beslutar med stöd av 33 § livsmedelslagen att detta beslut skall gälla även om det överklagas.

Lagrum:

- *Bilaga II i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004*
- *Art 5 i förordning (EG) nr 852/2004*
- *Art 4, punkt 3 i förordning (EG) nr 852/2004*
- *Art 14 och 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfarande i frågor som gäller livsmedelssäkerhet.*
- *Art 54 punkt 1 och 2 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd.*
- *23 § Livsmedelslagen (2006:804)*

Beträffande motivering till beslutet hänvisas till miljökontorets redogörelse för ärendet.

Detta beslut kan överklagas hos länsstyrelsen.

Hur man överklagar

Vid överklagan av beslutet ska skrivelsen ställas till Länsstyrelsen i Blekinge län, men skickas eller lämnas till Miljöförbundet Blekinge Väst, 294 80 Sölvesborg. Ange i skrivelsen vilket beslut du överklagar (diarienummer, fastighetsbeteckning och din adress) samt hur du vill att beslutet ska ändras. Överklagandet ska ha inkommit till miljöförbundet inom tre veckor från den dag du fick del av beslutet. Vid frågor, kontakta miljöförbundet.

Forts. § 44

REDOGÖRELSE FÖR ÄRENDET OCH MOTIVERING TILL BESLUT Verksamheten

Livsmedelsanläggningens verksamhet består av bageri/konditoriverksamhet med servering och försäljning, samt tillagning och servering av dagens rätt. Verksamhetsansvariga är Ioannis Michailidis och Christos Michailidis.

Bakgrund

Den 16 februari 2010 gjordes en oanmäld kontroll av livsmedelsanläggningen Konditori Christin. Syftet var att följa upp tidigare beslut om föreläggande med vite, daterat 2009-11-26, samt att kontrollera företagets efterlevnad av livsmedelslagstiftningen.

Det konstaterades att flertalet brister påpekade i inspektionsrapporter och föreläggande ej hade åtgärdats. Stora brister i rengöringen förekom och det klargjordes att en storrengöring omgående måste ske. Ytterligare inspektion gjordes den 17 februari 2010 för att kontrollera rengöringen. Någon storrengöring hade ej skett.

Vid inspektionerna konstaterades att flera påtalade brister i inspektionsrapporter och flera punkter i beslut om föreläggande med vite ej hade åtgärdats.

Lokaler och utrustning var fortfarande ej tillfredsställande rengjorda. Underhållet var fortfarande eftersatt även om vissa förbättringar hade gjorts. Handtvättställ saknades i tillagningsutrymmet och separat utrymme för grönsakshantering saknades fortfarande. Nedkylning förekom på ett felaktigt sätt. Brister förekom även i personlig hygien.

Ny inspektion av anläggningen gjordes den 31 mars 2010. Det konstaterades att flera tidigare påtalade brister i inspektionsrapporter och flera punkter i beslut om föreläggande med vite hade ej åtgärdats. Bland annat förekom följande brister.

Verksamheten hade brister i personalens personalhygien då all personal inte använde fullständig arbetsklädsel liksom att personal bar smycken. Det förekom smutsiga arbetsbänkar, utrustning och arbetsredskap liksom smutsiga väggar, hyllor och golv i anläggningen. Underhållet var fortfarande eftersatt, bland annat fanns trasiga golvplattor i bageriet liksom hål i taket i herrarnas omklädningsrum. De båda arbetsborden i bageriet var slitna och spruckna och det fanns slitna arbetsredskap i trä. Handtvättställ saknades i tillagningsutrymmet och separat utrymme för grönsakshantering saknades fortfarande. Nedkylning av potatis förekom på ett felaktigt sätt. Kondensvatten från kylaggregatet i kylrummet droppade ner på råvaror. Brister i rengöringen, liksom slitna arbetsbänkar och droppande kondensvatten på råvaror som konstaterades under inspektionen, skulle enligt Christos Michailidis åtgärdas senast den 1 april 2010.

Uppföljande inspektion gjordes den 1 april 2010 för att kontrollera att rengöringsbristerna, de slitna arbetsbänkarna liksom att det droppande kondensvattnet var åtgärdat efter inspektionen den 31 mars. Dessa brister var inte åtgärdade, därför fattades beslut på plats att förbjuda all hantering av bageri och konditori produkter som inte i sin helhet är värmebehandlade på grund av de allvarliga hygieniska riskerna i

Forts. § 44

verksamheten. Dessutom förbjöds förvaring av livsmedel i kylrum, på sådant sätt att kondensvatten från kylaggregat riskerar att droppa ner och förorena livsmedel.

Uppföljande inspektion gjordes den 6 april 2010 för att eventuellt häva förbudet från den 1 april 2010. Ett av bakkorden i bageriet var utbytt. Bakkordet bestod av två ihopsatta bänkskivor, det var inte acceptabelt eftersom skarven mellan bänkskivorna inte var tät, slät och lätt rengörbar och ändarna var ej tätade med kantlist. Det andra bakkordet var inte alls utbytt och hade fortfarande sprickor och skårar. Rengöringen av lokalen och av arbetsredskap var inte godtagbar. Personal bar smycken/armbandsur samt vissa hade privata kläder istället för arbetskläder. Eftersom verksamheten inte rättat till de hygieniska bristerna i anläggningen, kunde förbudet inte hävas. Verksamhetsutövaren uppmanades att kontakta Miljöförbundet för förnyad inspektion när bristerna är åtgärdade.

Ett besök gjordes på verksamheten den 15 april 2010 med anledning av att verksamheten bjöd ut tårter till försäljning. Enligt ägaren Christos Michailidis så var de inköpta från ett annat konditori och inte tillverkade av Konditori Christin. Miljöförbundet tog på eftermiddagen den 15 april kontakt med det angivna konditoriet för att kontrollera uppgifterna. Det angivna konditoriet hade inte sålt några tårter eller andra bageri- och konditoriprodukter till Konditori Christin.

Den 16 april 2010 gjordes ytterligare ett besök på konditori Christin för att kontrollera att beslutet följdes. Vid besöket konstaterades det att tårter och bakelser fanns till försäljning. Enligt ägaren var det fel uppgifter som hade lämnats den 15 april angående vem som hade tillverkat produkterna. Enligt Ioannis Michailidis var det ett företag i Kristianstad som hade tillverkat produkterna. Några följesedlar eller fakturor kunde inte visas upp som bekräftade de uppgifterna. Beslut fattades på plats att produkterna skulle omhändertas och destrueras (se beslut 2009/3147/33). Vid senare kontroll på eftermiddagen med den angivna leverantören i Kristianstad, konstaterades det att uppgifterna som Ioannis hade lämnat vid kontrollen inte var riktiga. Företaget i Kristianstad hade inte levererat några produkter till Konditori Christin.

Den 23 april 2010 gjordes en ny inspektion på Konditori Christin. Vid detta inspektionstillfälle hade arbetsbänkarna i bageriet klätts med rostfri plåt, varför dessa nu var utan anmärkning. Rengöringen i bageriet var också förbättrad, därför hävdes det förbud som meddelats verksamheten den 1 april 2010. Därför föreligger inte behov av förbud att bereda bageri- och konditorivaror. Däremot saknades fortfarande separat handtvättställ, beredningsbänk med ho för grönsaker, ändamålsenlig utrustning för nedkylning och personalen samt verksamheten efterföljde inte alla rutiner i verksamhetens egenkontrollprogram.

Förslaget till beslut har kommunicerats verksamhetsutövaren, men något yttrande har ej inkommit.

Forts. § 44

Bedömning

Utbildning.

Det har vid inspektionerna konstaterats att personal saknar kunskaper om de rutiner som upprättats för egenkontrollen som t ex rutiner för nedkylning, separering, temperaturkontroller och rengöring.

Rengöringen utfördes ej enligt upprättade rutiner.

Enligt Bil II, kapitel XII i förordning (EG) nr 852/2004, skall livsmedelsföretagare se till

- a. *att den personal som hanterar livsmedel övervakas och instrueras och/eller utbildas i livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter,*
- b. *att de som ansvarar för utveckling och underhåll av det förfarande som avses i artikel 5.1 i denna förordning eller för användning av relevanta riktlinjer har getts adekvat utbildning i tillämpningen av HACCP- principerna, och att alla krav i nationell lagstiftning när det gäller utbildningsprogram för personer som arbetar inom vissa livsmedelssektorer uppfylls.*

Egenkontroll

Rutiner och dokumentation av egenkontroll för rengöring fanns men rutinerna hade ej åtföljts. Rutiner och dokumentation av egenkontroll av nedkylning hade ej åtföljts. Rutiner för personlig hygien har ej åtföljts. Personal har burit smycken/armbandsur samt privata kläder istället för arbetskläder.

Enligt art 5 i förordning (EG) nr 852/2004 skall livsmedelsföretagare identifiera de faror som måste förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå. Livsmedelsföretagare skall inrätta, genomföra och upprätthålla ett eller flera permanenta förfaranden, grundade på HACCP-principerna. Dokumentation och journaler avpassade för livsmedelsföretagets storlek och art skall upprättas för att visa att de åtgärder enligt HACCP principerna tillämpas effektivt. Livsmedelsföretagare skall visa den behöriga myndigheten att de uppfyller kraven på det sätt som den behöriga myndigheten kräver, med beaktande av livsmedelsföretagets storlek och art. Enligt Bil II, kapitel VIII i förordning (EG) nr 852/2004, skall alla personer som arbetar på platser där livsmedel hanteras iaktta god personlig renlighet och bära lämpliga, rena och, när det är nödvändigt, skyddande kläder.

Underhåll

Det finns brister i anläggningens underhåll, exempelvis trasigt golv i bageri och hål i taket, vilket utgör en risk att skadedjur kan ta sig in. Hyllor i kylrum bestod av spånplatta, som är ett absorberande material och ej lätt rengörbart. I kylrummet droppade smutsigt kondensvatten från ventilationsdon/kylaggregatet ner i oövertäckta livsmedel.

Forts. § 44

Enligt Bil II, kapitel I punkt 2 i förordning (EG) nr 852/2004 skall livsmedelslokaler hållas rena och i gott skick.

Lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek skall

a) möjliggöra adekvat underhåll, rengöring och/eller desinficering, vara sådana att luftburen kontaminering undviks eller minimeras samt erbjuda adekvata arbetsutrymmen för att alla steg som ingår i verksamheten skall kunna genomföras på ett hygieniskt sätt,

b) vara sådan att den skyddar mot ansamling av smuts, kontakt med giftiga ämnen, avgivande av partiklar till livsmedlen och kondensbildning eller oönskat mögel på ytor,

c) möjliggöra god livsmedelshygien, vilket bland annat innebär skydd mot kontaminering och i synnerhet skadedjursbekämpning.

Enligt Bil II, kapitel II punkt 1 i förordning (EG) nr 852/2004 gäller särskilda regler för lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas:

1. I lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas (med undantag av serveringsställen skall utformning och planering tillåta god livsmedelshygienisk praxis, bland annat skydd mot kontaminering mellan och under olika moment, särskilt när det gäller följande:

a) Golvytor skall hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av ogenomträngliga, icke absorberande, tvättbara och giftfria material, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga. Golven skall, där så är lämpligt, vara försedda med adekvata avloppsbrunnar.

b) Väggytor skall hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av ogenomträngliga, icke absorberande, tvättbara och giftfria material samt att ytan är slät upp till en höjd som är lämplig för verksamheten i fråga, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga.

c) Innertak (eller, om innertak saknas, insidan på yttertak) och installationer som är fästa i taket skall vara byggda och utformade på ett sådant sätt att ansamling av smuts förhindras och att kondensbildning, uppkomst av oönskat mögel och avgivande av partiklar begränsas.

d) Fönster och andra öppningar skall vara konstruerade på ett sådant sätt att ansamling av smuts förhindras. Om de är öppningsbara skall de, när det är nödvändigt, vara försedda med insektsnät som enkelt kan avlägsnas för rengöring. Om öppnande av fönster kan medföra kontaminering skall fönstren hållas stängda och låsta under produktionen.

Forts. § 44

e) Dörrar skall vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av släta och icke absorberande material, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga.

f) 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. Detta kräver användning av släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giftfria material, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga.

Utformning av lokal – Utrymmen och utrustning

Separat handtvättställ saknades fortfarande i köket. En mindre ho användes för handtvätt, grönsakssköljning och diskning, vilket innebär risk för korskontamination.

Enligt bilaga II kap I punkt 4 i förordning (EG) nr 852/2004 skall det finnas ett adekvat antal lämpligt placerade och utformade handtvättställ. Handtvättställ skall ha varmt och kallt rinnande vatten, material för handtvättning och för hygienisk torkning. Utrustning för sköljning av livsmedel skall när så är nödvändigt vara skilt från anordningar för handtvätt.

Separat arbetsbänk med ho för grönsakshantering saknades.

Vid inspektion har förekommit handtvätt, sköljning av grönsaker och diskning i samma ho, som var placerad intill köttarbetsbänken, vilket innebär en stor risk för korskontamination.

Lök har förvarats i säckar under köttarbetsbänk och i på nedre hylla intill kallskänksbänken i köket. Skalning och sköljning av löken har skett i hon för handtvätt. Detta utgör en risk för korskontamination och risk för förorening av jordbakterier till andra livsmedel.

Enligt bilaga II kap I punkt 3 i förordning (EG) nr 852/2004 skall adekvata möjligheter, när det är nödvändigt, finnas för att skölja livsmedel. Vaskar och liknande faciliteter för sköljning av livsmedel skall ha adekvat försörjning av varmt och/eller kallt dricksvatten i enlighet med kraven i kapitel VII, och de skall hållas rena och, när det är nödvändigt, desinficeras.

Enligt bilaga II kap IX punkt 3 i förordning(EG) nr 852/2004 skall livsmedel 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.

Nedkylning av värmebehandlade livsmedel har skett på ett på ett felaktigt sätt och särskild nedkylningsutrustning har saknats. Någon kontroll eller dokumentation av tid

Forts. § 44

och temperatur har ej utförts. **(Förbundsdirektionen har i beslut 2010-01-28 ansökt om utdömande av vite (5000 kr).**

Vid inspektion den 16 februari 2010 konstaterades att nedkylning av kokt pasta hade utförts i ett kylskåp för lagring av andra kylvaror. Detta medför en risk för att temperaturen höjs i andra närliggande livsmedel. Pastan förvarades i djupa kärl och var övertäckt med plastfolie. På undersidan av plastfolien förekom rikligt med kondens, vilket tyder på att övertäckning skett när pastan var varm. Övertäckning av varm mat fördröjer nedkylningen och medför kondensbildning, vilket ökar risken för tillväxt av mikroorganismer. Temperatur i översta lagret på pastan uppmättes till 23 °C. Information gavs om hur nedkylning ska gå till på ett livsmedelssäkert sätt. Vid ny inspektion den 17 februari 2010 konstaterades att pasta återigen kylades ned på samma felaktiga sätt som dagen innan. Dessutom stod en kastrull med köttgryta för nedkylning i kylrummet intill andra kylvaror. Temperatur i pastan uppmättes till +18 °C och i köttgrytan uppmättes temperaturen till +26 °C.

Vid inspektion den 31 mars konstaterades det att nedkylning av potatis hade utförts i kylrummet.

Det farliga temperaturintervallet för bakterietillväxt ligger mellan cirka +8 °C och +60 °C. Snabbast tillväxt sker när temperaturen är mellan +20 °C och +40 °C. Vid en alltför långsam nedkylning vid felaktiga temperaturer kan sjukdomsframkallande bakterier få tid att föröka sig till farliga nivåer och därmed förorsaka matförgiftning.

Miljöförvaltningen bedömer att vid nedkylning måste särskild nedkylningsutrustning för aktiv nedkylning användas och att nedkylning skall ske till högst +8 °C inom 4 timmar. Temperaturkontroller och dokumentation måste ske i enlighet med upprättade rutiner.

Enligt bilaga II kap IX i förordning (EG) nr 852/2004 ska livsmedel som skall 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.

Sammanfattande bedömning

Miljöförvaltningen bedömer att verksamheten saknar ett tillfredsställande system för egenkontroll. Personalen saknar fortfarande tillräckliga kunskaper om upprättade rutiner som ska säkerställa att livsmedelshanteringen är säker, och även om kunskaper i vissa fall finns åtföljs inte alltid rutinerna.

Enligt kapitel II art 3 i förordning (EG) nr 852/2004 är det livsmedelsföretagaren som ska se till att alla de led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan för livsmedel som de ansvarar för uppfyller de relevanta hygienkraven i denna förordning.

Forts. § 44

Enligt art 17 i förordning (EG) nr 178/2002 gäller följande skyldigheter för företagare: Livsmedelsföretagare på alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skall i de företag de har ansvar för se till att livsmedel uppfyller de krav i livsmedelslagstiftningen som är tillämpliga för deras verksamhet och skall kontrollera att dessa krav uppfylls.

Enligt art 54 punkt 1 i förordning (EG) nr 882/2004 gäller följande:

Åtgärder vid bristande efterlevnad

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 skall vidtas skall den ta hänsyn till den bristande efterlevnads art och om företagaren tidigare visat prov på bristande efterlevnad.

Miljöförvaltningen anser att det föreligger ett uppenbart behov av att meddela föreläggande/förbud med löpande vite då flera allvarliga brister har påvisats, trots att vitesföreläggande samt förbud att släppa ut livsmedel på marknaden meddelats tidigare. Dessa beslut har helt eller delvis ej efterlevts. Företaget har under lång tid visat allvarliga brister i livsmedelshanteringen, vilket gör att risk föreligger för att icke säkra livsmedel kan komma att släppas ut från anläggningen.

Bilagor:

1. Beslut förbundsdirektionen, daterad 2010-01-28
2. Inspektionsrapport, daterad 2010-02-17.
3. Inspektionsrapport, daterad 2010-03-31
4. Inspektions anteckning, daterad 2010-04-01
5. Förbud mot hantering av livsmedel, daterad 2010-04-01
6. Inspektions anteckning, daterad 2010-04-06
7. Inspektions anteckning, daterad 2010-04-15
8. Delegationsbeslut, destruktion av livsmedel, daterad 2010-04-16

Kopia:
Akten

§ 45 Reviderad delegationsordning för tillsyn och prövning inom Miljöförbundet Blekinge Västs verksamhetsområde, dnr. 2010/0419

BESLUT

Förbundsdirektionen för Miljöförbundet Blekinge Väst beslutar att anta bilagd reviderad delegationsordning för Miljöförbundet Blekinge Väst avseende förbundets verksamhetsområde.

I samband med beslut om vitesföreläggande på delegation, ska förbundsdirektionens ordförande meddelas.

Motivering

För att få en bättre möjlighet att omedelbart agera på tex brister som påträffas i livsmedelsverksamheter behöver det finnas en möjlighet att förelägga med vite. Vitet kommer främst att utnyttjas i situationer där det inte är lämpligt att avvakta med beslut. Miljöförbundet Blekinge Väst (MBV) får i många fall planer på remiss där det inte finns någon erinran av principiell vikt. Idag måste sådana ärenden upp till direktionen vilket ofta innebär att det krävs begäran om förlängd yttrandetid. I ärenden med liten betydelse är det en onödig fördröjning av ärendet. MBV kan genom att delegera denna typ av ärenden medverka till kortare handläggningstider i ett betydande antal planer. Utdömmande av vite bör vara en ren verkställighet. Då direktionen i ett tidigare ärende beslutat att förelägga vid vite är själva överlämnandet om utdömmande att betrakta som ren verkställighet. Vissa delar av befintlig delegationsordning hänvisar till äldre lagstiftning som inte längre är aktuell.

Bilaga:

Bilaga § 45, Delegationsordning

Kopia:

Jörgen Hanak

Akten

Karlshamns kommun
Samhällsbyggnadsförvaltningen
374 81 Karlshamn

§ 46 Yttrande angående samråd om förslag till program om detaljplan, för del av fastigheten Karlshamn 5:1, Vägghadet, dnr. 2009/6091

BESLUT

Förbundsdirektionen för Miljöförbundet Blekinge Väst beslutar att anta nedanstående yttrande som sitt eget.

Ärendet förklaras omedelbart justerat.

Yttrande

Miljöförbundet Blekinge Väst har inget att erinra mot förslaget till detaljplan för del av Karlshamn 5:1.

Inga högre naturvärden kunde konstateras inom området där kallbadhuset ska ligga vid inventeringen den 2010-04-20. Ett förslag på placering av gång och cykelväg ur naturvärdessynpunkt har även lämnats till samhällsbyggnadsförvaltningen i Karlshamn.

Bakgrund

Karlshamns Kommun, Samhällsbyggnadsförvaltningen har berett miljöförbundet tillfälle att yttra sig över förslag till detaljplan för del av Karlshamn 5:1.

Miljöförvaltningen har tidigare deltagit i ärendet, bland annat genom att kommentera behovsbedömning/avgränsning av miljökonsekvensbeskrivning.

Bedömning

Miljöförbundet känner inte till något som skulle kunna innebära att planen med nuvarande utformning inte är lämplig med hänsyn till människors hälsa och säkerhet, natur- eller kulturmiljövärden.

Miljöförvaltningen var 2010-04-20 ute på plats för att göra en bedömning om lämpligaste plats för en ny gång och cykelväg som planeras inom planområdet samt för att bedöma ifall det fanns några högre naturvärden inom området där kallbadhuset ska ligga.

Forts. § 46

Övrig information

Miljöförbundet vill informera om att strandskydd enligt miljöbalken kommer att inträda på området nu när en ny detaljplan görs. Ifall den nya detaljplanen antas efter januari 2011, gäller de nya strandskyddsreglerna vilket gör att strandskydd inträder. Enligt tidsplanen för denna detaljplan ska planen antas först i april 2011.

I behovsbedömningen/avgränsning av MKB finns, på sidan 4, en punkt 2 som benämns ekologiskt känsliga områden. Då platsen finns med i naturvårdsprogrammet anser vi att det är ett ekologiskt känsligt område och att svaret på frågan då borde vara ja.

Deltagare

Detta ärende har handlagts av ekolog/miljöinspektör Alexandra Boijesen. I ärendet har också deltagit miljöinspektör Susanne Johansson och ekolog Jonas Engzell.

Kopia: Akten

Länsstyrelsen Blekinge Län
Att: Elisabet Wallsten
371 86 Karlskrona

§ 47 Yttrande över förslag till bildande av naturreservatet Hönebygget i Karlshamns kommun, dnr. 2010/1380

BESLUT

Förbundsdirektionen för Miljöförbundet Blekinge Väst beslutar att anta nedanstående yttrande som sitt eget.

Yttrande

Miljöförvaltningen har noterat att några av de typiska fågelarterna för Mörrumsån inte verkar häcka inne i föreslaget reservat utan utanför detta område enligt handlingarna. Miljöförvaltningen föreslår därför att man kan skriva in i skötselplanen att det sätts upp "X-antal" holkar av lite olika typer. Det kan vara några lite större åt storskrake/knipa och små lådholkar åt strömstare/forsärla. Just de sistnämnda kan kanske fästas på eller i anslutning till de befintliga broarna. Strömstare ses ofta runt den ö som kommer ingå i reservatet. Kanske kan man även hitta någon eller några platser där man kan skapa förutsättningar för kungsfiskaren. Detta genom att tillskapa en skärning i strandbrinken. Exempel på hur detta kan utformas kan erhållas från Miljöförbundet eller via t ex Project eisvogel.

Just kungsfiskaren har konstaterats häcka norr om föreslaget reservat i en grustäkt en bra bit från ån vilket torde indikera att det är en brist på lämpliga boplatser längs med ån.

En liten bit söder om föreslaget reservat växer backsippor. Det är möjligt att det inte går att i nuläget få med dessa i skötseln men det vore positivt om man kunde säkerställa deras fortlevnad på något sätt i framtiden.

Bakgrund

Länsstyrelsen Blekinge län har berett Miljöförbundet tillfälle att yttra sig över förslag till bildande av naturreservatet Hönebygget i Karlshamns kommun. Föreslaget område ligger längs med Mörrumsåns östra sida och gränsar i öst till befintlig golfbana (ca 2km N om Mörrums kyrka). Arealen är ca 9ha och staten är markägare. Reservatet ligger i nuläget på del av Rosenholm 1:13 men fastigheten är under ombildning. Området består kortfattat av ett långsmalt, kraftigt kuperat bok- och tallskogsdominerat område utmed Mörrumsåns östra sida. På ett par platser rinner kraftiga källflöden fram vilket är en för länet mycket ovanlig naturtyp. Bland de arter som kan nämnas från området är safsa, dunmossa, lax, havsvandrande öring och kungsfiskare. Lämningar efter två kvarnar finns även i området. Området har mycket stor betydelse för friluftslivet i regionen.

Forts. § 47

Bedömning

Miljöförvaltningen ser positivt på bildandet av föreslaget reservat då det stärker och utvecklar både naturvårdens- och friluftslivets intressen kring ett av de viktigaste objekten i miljöförbundets verksamhetsområden, nämligen Mörrumsån.

Deltagare

Detta ärende har handlagts av ekolog Jonas Engzell. I ärendet har även deltagit miljöinspektör Susanne Johansson

Kopia till:
Akten

**§ 48 Revisionsrapport avseende granskning av årsredovisningen
2009 för Miljöförbundet Blekinge Väst, dnr. 2010/1352**

BESLUT

Förbundsdirektionen för Miljöförbundet Blekinge Väst beslutar att lägga revisionsrapporten till handlingarna.

Bakgrund

Revisorerna för Miljöförbundet Blekinge Väst har granskat miljöförbundets årsredovisning för 2009. I rapporten framhåller revisorerna att förbundet under 2009 sett över verksamhetens resursbehov och ny chef har tillträtt. Konkreta mål för hur god ekonomisk hushållning skall uppnås eller dess koppling till verksamhetsmålen finns ej för 2009.

Revisorerna tillstyrker att förbundsdirektionen beviljas ansvarsfrihet.

Kopia till:
Akten

Ärenden för information

§ 49 Ekonomisk lägesrapport 2010

Miljöchef Jörgen Hanak informerade om aktuellt ekonomiskt läge per den 27 april 2010.

Informationen föranleder inget beslut.

§ 50 Verksamhetschefen informerar

Miljöchef Jörgen Hanak informerade om att vikarierande/projektanställda miljöinspektörerna Helena Palm och Daniel Karlsson börjat på miljöförbundet. Den 3 maj börjar också miljöinspektör Åsa Bengtsson.

Ledningsorganisationen har formats på så sätt att befintlig ledningsgrupp med miljöchef Jörgen Hanak och ställföreträdande miljöchef Per-Ola Persson, kompletterats med Johanna Randsalu som controller, Andreas Jezek som teamledare för miljöbalksteamet och Maria Persson som teamledare för livsmedelsteamet.

Jörgen Hanak redovisade statistik över antal ärenden per kategori och kommun. Antalet sopdispensärenden är betydligt fler än vad som förväntats i verksamhetsplanen.

Miljöförbundet kommer att publicera sin nya hemsida den 17 maj 2010.

Informationen föranleder inget beslut.

Anmälan av delegationsbeslut

Sölvesborgs kommun enl. bilaga A

Olofströms kommun enl. bilaga B

Karlshamns kommun enl. bilaga C