

Heilbrigðiseftirlitið í Noregi sker upp herör gegn veitingastöðum

Hér kemur svo niðurstaðan hjá þeim.

157 kafeer og restauranter i Oslo, Asker og Bærum ble kontrollert i perioden november 2014 til og med februar 2015.

- Spisestedene ble plukket ut på bakgrunn av at alle geografiske områder i de tre kommunene skulle være representert.
- Rutiner for kjølelagring ble kontrollert hos alle.
- I tillegg ble følgende kontrollert hos et utvalg av stedene: Varmeholding (77 av 157 steder kontrollert), nedkjøling (91 av 157 steder kontrollert), tining (134 av 157 steder kontrollert), orden og renhold (152 av 157 steder kontrollert), oppvaskrutiner (83 av 157 steder kontrollert), personlig hygiene (152 av 157 steder kontrollert).

Resultatet:

- Stenging av deler av, eller hele, virksomheten: 12 av 157 steder.
- Omsetningsforbud for varer: 7 av 157 steder
- Andre vedtak som krevde umiddelbar inngripen: 8 av 157 steder.
- Avvik som førte til varsel om vedtak (mindre alvorlige avvik): 90 av 157 steder
- Steder med ingen, eller bare bagatellmessige, mangler (altså godkjent): 40 av 157 steder

Eftirfarandi 12 staðir voru lokaðir á stundinni.

Village Tandoori AS

Stengt grunnet helsefare. Dårlig renhold, orden og nedkjøling.



Village Tandoori AS

FOTO: Wasim Riaz

«Ansatte hadde ikke kjennskap til krav i regelverket vedrørende nedkjøling eller varmhøldig mat. Stekt kylling i ble plassert i kjøleinnredningen der det var andre kjølevarer, uten at nedkjølingsprosessen var gjennomført. Innredningene, lokaler og utstyr var meget skitne. I tillegg rotete lagerrom».

- Avvikene som ble avdekket var korrekte, og Mattilsynet var meget effektive med å la oss gjenåpne neste dag ettersom de kontrollerte at alle lover og forskrifter ble fulgt. Vi gjorde noen endringer i rutiner og foretok i senere tid en mindre oppussing av lageret. Det er planlagt total oppussing av kjøkken og lager den nærmeste fremtiden. Kontrollene Mattilsynet foretar er veldig hjelpelig og samtidig nødvendig i Oslo, sier restaurantsjef Saqib Mahmood.

Bocca Bar & Restaurant (First Hotel Millennium)

Stengt grunnet helsefare. Dårlig renhold.



First Hotel Millennium

FOTO: Wasim Riaz

«Observert at det var lagt kylling til tining i en skål i vasken i romtemperatur. Ble fortalt at kyllingen skulle brukes en til to dager senere. Det ble videre påpekt at søppelrommet var meget skittent med matrester på døren og vegger, håndtak til kjølebenker og kjøleskap var skitne av gamle matrester og fett og at oppvasksonen har mangelfullt renhold på berøringspunkter og vegger».

- Vi hadde en kontroll i høst og fikk en del pålegg om svikt i våre rutiner. Vi fikk ordnet opp i det, og restauranten åpnet igjen dagen etter inspeksjonen. Vi gjorde noen tilpasninger i kjøkkenet som vi fikk ordnet med en gang. Det er bra at Mattilsynet følger opp, og vi tok lærdom av inspeksjonen. Etter det har alt vært som det skal være på restauranten, sier Johan Appelgren, daglig leder på Restaurant Bocca.

Beno Restaurant

Stengt grunnet helsefare. Dårlig renhold, oppvask og håndvask.



Beno Restaurant

FOTO: Wasim Riaz

«Virksomheten fremsto som særdeles dårlig rengjort når det gjelder lokaler og utstyr. Kunne ikke fremvise hverken rengjørings- eller desinfeksjonsmidler. Berøringspunkter som lysbrytere og håndtak til kjølerom og frysebokser var seige av matrester og skitt. Sto ytteremballasje direkte på arbeidsbenk hvor rått kjøtt ble håndtert. Skitne kluter lå rundt omkring. Arbeidstøy og privat tøy hang på toalettet rett over WC. Kun en håndvask

virket, men var uten såpe, tørkepapir – var i tillegg dårlig rengjort. Kjøttvarer manglet merking».

- *Vi har blant annet fått nytt varelager og ny håndvask etter at Mattilsynet har vært på besøk. De kom tilbake på ny inspeksjon dagen etter, og restauranten ble godkjent, sier daglig leder Sriskantharasa Kuddiyan.*

La Casa

Stenging av kjøkkenet grunnet helsefare.



La Casa

FOTO: Wasim Riaz

«Manglet fysisk skille mellom håndvasken og matkummen, og de ansatte brukte svært skittent arbeidstøy og fottøy. Observert dårlig renhold over hele lokalet, blant annet på fliser på veggene, under og bak innretninger og på felles berøringspunkter.

- *Det var spesielle omstendigheter rundt Mattilsynets første besøk. Vi hadde hatt et eierskifte og hadde ikke åpnet enda. Jeg var ikke daglig leder på den tiden. Mattilsynet kom tilbake neste dag, og da ble alt godkjent. Mattilsynet har vært her et par ganger etter at jeg tok over driften, og alt har vært bra, forteller daglig leder Hamza Rafa.*

Peoples Oslo AS

Stengt grunnet helsefare. Dårlig renhold og kjølelagring.



Peoples Oslo AS

FOTO: Wasim Riaz

«Dårlig rengjort på gulv, benker, utstyr, håndtak, skuffer, skap og brytere. Det ble også funnet for høy temperatur i lett bederverlig mat, og de ansatte manglet kunnskap om krav til temperatur i kjøleinnretninger. Under inspeksjonen var døren til kjølerommet åpen, hvor temperaturen var på 13 grader».

- *En liten misforståelse, og vi fikk åpnet igjen samme dag. Temperaturmålingene ved kjøleskapsdiskene viste feil, og vi fikk justert dette raskt. Vi ser viktigheten av denne typen kontroller av Mattilsynet, og forstår at det er problematisk om temperaturkontrollen ikke er god nok. Vi fikk gjort opp i dette med en eneste gang. Det var en glipp angående målingene, men alt er i orden nå, forklarer daglig leder Güner Kaya.*

Jordal Bistro Haveli Tandoori Restaurant

Stengt grunnet helsefare. Dårlig renhold og andre mangelfulle rutiner.



Jordal Bistro Haveli Tandoori Restaurant

FOTO: Wasim Riaz

«Dårlig orden og svært mangelfullt renhold/desinfeksjon av både lokaler og av alt utstyr medførte fare for at næringsmidler som ble håndtert i virksomheten kunne bli forurenset av sykdomsfremkallende mikroorganismer. Benyttet plastemballasje (poser, plastbakker, badekar IKEA) som ikke var ment for næringsmiddelbruk. Kunne ikke fremvise faktura på ca. 10 kg kyllingkjøtt som var til tining på kjøll. Ansatte vasket ikke hender mellom ulike arbeidsoperasjoner. Generelt svært mangelfullt renhold».

- Dette var ikke noe stort problem. Vi vasket og ryddet, og fikk åpnet igjen neste dag etter en ny inspeksjon. Vi var enige i anmerkningene fra Mattilsynet, og det var ikke vanskelig å ordne opp i dette. Vi kastet badekaret med en gang, og nå bruker vi kun rustfritt stål til tining i tråd med regelverket, sier daglig leder Yasin Chaudhry.

Hot Spot Restaurant

Stengt grunnet helsefare. Dårlig renhold.



Hot Spot Restaurant AS

FOTO: Wasim Riaz

«Vaskekluter/tørkekluter på kjøkkenet og i oppvaskavdeling var urene og misfargede. Kyllingfilet lå til tining i en hullete blå kildesorteringspose plassert på en våt benk ved siden av matvask. Ikke personaltoalett i virksomhetens lokaler. På kjølerom var det skittent på gulv og delvis muggvekst på hyllene».

- Vi har gjort det beste vi kan ut av situasjonen, og tatt tak i de tingene Mattilsynet har pålagt oss, opplyser daglig leder Triet Minh Nguyen.

- Dere fikk hastvedtak om stengning på grunn av svært manglende renhold og orden over tid.

- Ja, jeg hadde ikke forventet at det var så ille som det var. At hygienen er dårlig er ikke bra. Det vet vi. Men det var fint at Mattilsynet kom, selv om vi måtte stenge. Nå er alle rutiner på plass, og jeg lover at det aldri kommer til å skje igjen, sier Nguyen.

Jacob Aall Brasserie & Bar, Bogstadveien

Stengt grunnet helsefare.



Jacob Aall Brasserie & Bar

FOTO: Wasim Riaz

«Gjennomgående dårlig renhold på kjøkkenet. Håndvask på kjøkken sperret av skittent utstyr og søppelstativ. Observert fett, størket skitt og matrester på gulv, i tak, på vegger, på utstyr, på kjøleinnretninger. Tining av kylling foregikk i romtemperatur oppi håndvask på kjøkken».

- Dette var en feil avgjørelse av Mattilsynet. Det var ikke så ille som de skulle ha det til, og vi åpnet igjen dagen etterpå. Da kan det ikke ha vært så ille, mener administrerende direktør Daljinder Pal S. Kahlon.

- Dere måtte opphøre med all form for mathåndtering og lokalene fremsto svært skitne, står det i rapporten fra Mattilsynet.

- Det er feilbehandling av Mattilsynet, gjentar Kahlon.

Ensjø Pizza & grill

Stengt grunnet helsefare. Manglende oppvaskforhold.



Ensjø Pizza & grill

FOTO: Wasim Riaz

«Virksomheten hadde ikke oppvaskmaskin. Skittent utstyr ble vasket opp manuelt i såpevann som ble målt til 25,0 °C. Rent utstyr som ble oppbevart i plastkasse på kjøkkenbenk hadde synlige matrester på deg. Oppi bakebolle i eltemaskin ble det funnet en musefelle. Ansatte ved virksomheten bruker ikke arbeidsklær. Matrester og rust rundt håndvask i oppvaskavdelingen».

- Det er kommet ny eier fra 1. april, melder en venn av ny daglig leder for spisestedet, Akman Hussain. Det var noen små bagateller og en håndvask som manglet, men dette er på plass nå. Rørlegger har gjort de nødvendige endringene.

- Det ble funnet en musefelle oppi en bakebolle i eltemaskinen. Er vel ingen bagatell?

- Det var visstnok en som jobbet der som ikke visste hva en musefelle var for noe, og hadde tatt den fra gulvet og lagt den oppi eltebollen. Derfor lå den der. Musefellen hadde vi fått fra et skadedyrfirma, for det må man jo ha. Men daglig leder Hussain opplyser at alle vedtak ble rettet på før han overtok stedet, opplyses det fra Ensjø pizza og grill.

Skeid Pizza og Grill AS

Stengt all mathåndtering grunnet helsefare. Mangelfull oppvask, desinfeksjon, nedkjøling.



Skeid Pizza og Grill AS (byttet navn til Kjelsås pizza og kebab)

FOTO: Wasim Riaz

«Ingen propp i kum som ble brukt til oppvask. Utstyr ble vasket i rennende vann i en enkelt kum med Sun light, skyllet og deretter lagt på en benk som ble benyttet mathåndtering. Ingen rutine for å desinfisere utstyret etter vask. Flere bokser med halvstekt kebab og kylling i kjøleskapene – mye kondensvann. Kun en håndvask som er for både bakrom/kjøkken og diskområdet. Den var blokkert av en stol».

- Vi er oppe og går igjen, og det var bare noen småting som måtte utbedres. Det var ikke noe grunnlag for å stenge butikken, mener daglig leder Ahmed Mukhtar.

- Dere ble påbudt å stenge all tilberedning og servering av mat fordi det kunne utgjøre fare for helseskade?

- Jeg syns Mattilsynet av og til er litt for strenge. Det var ikke noe skadelig eller farlig å spise maten her, sier Mukhtar.

La Cetta Sinan Oral

Stengt grunnet helsefare.



La Cetta Sinan Oral

FOTO: Wasim Riaz

«Manglende styring med kjølelagring og varmholdig av lett bedervelige næringsmidler. Det ble observert mugg og gamle matrester i gummipakninger på kjølediskdører, mat og oppvask håndteres i samme kum, både privat- og arbeidstøy henger på veggen rett over toalettet. Også observert kjøtt som lå til tining i romtemperatur på oppvaskbenken.

– Jeg synes det er bra at Mattilsynet kontrollerer, men kontrollen bør være lik for alle steder. Det virker litt tilfeldig hva de ulike kontrollørene sjekker. De kom til oss på en kaotisk dag, påpekte feil og stengte på stedet. Nå er alt rettet opp og det er trygt å spise her, sier Sevinc Oral.

Shawarma House AS

Stengt grunnet helsefare. Manglende desinfeksjon av oppvask og innredning.



Shawarma House AS

FOTO: Wasim Riaz

«Generelt skitne overflater på frysedisk, kjøleskap, matkum og under benker. Fettutskiller er plassert inne på kjøkkenet, som understellet til arbeidsbenk for mat. Her er det matkum, og under inspeksjonen ble det også bakt pizzadeig her. For å komme opp til lageret må man klatre opp en gardintrapp fra oppvaskavdelingen. Gardintrappen oppbevares på personaltoalettet».

- Jeg savner opplæring fra Mattilsynet. Det gjør mange i denne bransjen. Vi har ikke fått noen veiledning, sier styreleder Sarbest Faëik Namek.

- Produksjon og omsetning av mat måtte stenge/oppføre umiddelbart. Dere ble stengt på grunn av helsefare, blant annet fordi rent og urent utstyr plasseres på samme sted, står det i rapporten.

- Vi fikset kjapt påleggene på en dag, og fikk åpne dagen etter. Jeg var ikke der under inspeksjonen, men jeg er 110 prosent sikkert på at hadde jeg vært der, så hadde vi aldri blitt stengt. Nå har vi kjøpt inn alle typer vaskemidler, men jeg mener at Mattilsynet burde har fulgt opp bedre i starten, sier Namek.

Á átta eftirtöldum stöðum var krafist úrbóta strax

Natraj Tandoori Restaurant AS – Hastevedtak om rengjøring

Horgan's Bar & Restaurant – Hastevedtak om rengjøring

1001-Natt- Arabian Nights – Hastevedtak om å sikre tilstrekkelig oppvask og desinfeksjon

Restaurant Ni & Tyve – Hastevedtak om sikring mot skadedyr, samt nedvask av lokalene

Venner Drift AS - Hastevedtak om nedvask.

Pizzeria Valentino AS - Hastevedtak om å etablere personaltoalett.

La Ficco AS - Hastevedtak på temperatur i garnityrdisk.

Oslo Kebab & Pizza Hus AS - Hastevedtak om nedvask og temperaturer.

Eftirfarandi 7 staðir voru sviptir rekstraleyfi á staðnum:

Beno Restaurant – Omsetningsforbud for alle uemballerte varer på kjøkkenet
Hai Kafe og restaurant (Billingstad) – Omsetningsforbud for kjøttvarer
Haveli AS (Sandvika) – Omsetningsforbud for varer
Radisson Blu Hotel Nydalen – Omsetningsforbud for fisk og kjøttvarer
Rust Taste Restaurantutvikling AS – Omsetningsforbud for kjøttvarer
Krishnas Cuisine – Omsetningsforbud for meieriprodukter
Pizza Mile – Omsetningsforbud for kjøtt og varer i garnityrdisk

Þessir 40 staðir voru með meira og minna allt á hreinu

Papaya Kitchen
Stormkjøkkenet
Taste of Italy
Dolly Dimples
Bølgen & Moi Sandvika
Pizza Pancetta Grefsenveien
Theatercafeen AS
Tjuvholmen Sjømagasin
Latter
Beach Club
Hard Rock
Egon
Mandarin House AS
Dolly Dimples Majorstuen
Perrongen Pub
Maki Sushi AS
Flamenco Pizza Nordberg
Nydalen Pizza og kebab
Peppes Sandvika Stors gml del
Peppes Sandvika Stors ny del
Vøyenenga Pub-Pizza
Vollen Pizzabakeri/Pizzabakeren
Dolly Dimples Sandvika
Pizza og kina ekspresen Frogner
Villa vest
Peppes Solli plass
Enoteca
Bobbos Pizzabutikk
Peppes Pizza Skøyen
Asia kebab grill og Pizza
Abildsø Grill
Peppes Pizza Aker Brygge
Olivia Tjuvholmen
Eatly Bryggetorget
Pizza Pancetta Kirkeveien
Dominos Pizza

Pizzastua
Peppes Pizza Asker
Den Gamle Major
Ariana Pizzeria AS