

Datum  
2016-03-17Dnr  
2016-419Österlånggatan 4 A - G sdf Norr  
Österlånggatan 4 A-G  
503 31 BORÅS

Inspektionsdatum 2016-03-17

Anläggning Österlånggatan 4 A

Plats Österlånggatan 4

Fastighetsbeteckning Agamemnon 4

Närvarande , Miljöförvaltningen  
, Verksamheten

Ärende Revision

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, lagring, hantering, rengöring, temperaturer och personlig hygien.

### Omdöme

Lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Rutinen för uppvärmning av kallmat bör ses över. Nya termometrar till varje avdelning har beställts.

### Övergripande brister för samtliga avdelningar:

- Vid uppvärmning av kall mat var rutinerna otydliga för vilket program som skulle användas.
- Rengöringsrutin för insticksgivaren vid ugnen saknades.
- Kontroll av temperaturen i kylvagnarna saknades. Vid inspektionen stod det +5°C på displayen, mitten av kylvagnen visade + 9°C.
- Åtgärder vid avvikelser på kylvagnar, ugnar saknas. Personalen viste inte vad de ska göra om programen inte fungerar eller det lyser rött (hög temperatur) på kylvagnarna.
- Rutin saknas för hur ofta en genomgång ska ske till personalen om hur ugnarna fungerar.

### Brister på Österlånggatan 4 A:

- Ventilationer i köket är i behov av rengöring.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

### Miljöförvaltningen

Datum  
2016-03-17

Dnr  
2016-419

## Övrigt

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av skärbrädor bör förbättras. Även hantering och förvaring av dessa bör gås igenom.

Vi gör på uppdrag av Borås Energi och Miljö en kartläggning över fettavskiljare på livsmedelsverksamheter i Borås Stad. Under inspektionen framkom att det inte finns någon fettavskiljare i verksamheten.

Vid eventuella frågor angående fettavskiljare kontakta Borås Energi och Miljö, Kundcenter telefon: 020 - 97 13 00

## Information

### Revision

Revision är en kontrollmetod som innebär en granskning på hur väl er verksamhet lever upp till livsmedelslagstiftningens krav. Hela eller delar av ert system för egenkontroll och faroanalys/riskbedömning granskas och sätts i relation till hur ni bedriver verksamheten. Revision är en mer omfattande kontrollmetod än inspektion och därför ska ni som verksamhetsutövare alltid informeras om dag och tid för besöket.

### Avgift

Inspektionerna på verksamheten blir underlag för den årliga kontrollavgiften. Beroende på vad inspektionerna visar kan er erfarenhetsklassning ändras och då även avgiften.

Kontrollrapporten är inget beslut, men brister som påpekats vid tidigare kontrolltillfällen och som inte har åtgärdats vid nästa kontroll kan leda till ett sanktionsbeslut.



Datum  
2016-03-17

Dnr  
2016-420

Österlånggatan 4 A - G sdf Norr  
Österlånggatan 4 A-G  
503 31 BORÅS

Inspektionsdatum	2016-03-17
Anläggning	Österlånggatan 4 B
Plats	Österlånggatan 4
Fastighetsbeteckning	Agamemnon 4
Närvarande	Maryam Kasehchi och Christina Källberg, Miljöförvaltningen Susanne Hogland, Markus Engblom och Annika, Verksamheten
Ärende	Revision

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, lagring, hantering, rengöring, temperaturer och personlig hygien.

### Omdöme

Lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Rutinen för uppvärmning av kallmat bör ses över. Nya termometrar till varje avdelning har beställts.

### Övergripande brister för samtliga avdelningar:

- Vid uppvärmning av kall mat var rutinerna otydliga för vilket program som skulle användas.
- Rengöringsrutin för insticksgivaren vid ugnen saknades.
- Kontroll av temperaturen i kylvagnarna saknades. Vid inspektionen stod det +5°C på displayen, mitten av kylvagnen visade + 9°C.
- Åtgärder vid avvikelser på kylvagnar, ugnar saknas. Personalen viste inte vad de ska göra om programen inte fungerar eller det lyser rött (hög temperatur) på kylvagnarna.
- Rutin saknas för hur ofta en genomgång ska ske till personalen om hur ungarna fungerar.

### Brister på Österlånggatan 4 B:

- Separering mellan privata kläder och arbetskläder bör förbättras.
- Golv i köket är i behov av underhåll. Denna brist kommer att kontrolleras genom att verksamheten skickar in förslag på åtgärder med lämpligt slutdatum när avvikelsen ska vara åtgärdade. Åtgärdsförslag lämnas till Miljöförvaltningen senast den 18 april 2016.

Datum  
2016-03-17

Dnr  
2016-420

Om handlingarna inte inkommer i tid kommer er verksamhet att debiteras för extra offentlig kontroll för påminnelse/handläggning i ärendet.

Vi kommer att kontrollera övriga brister vid nästa ordinarie kontroll.

## Övrigt

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av skärbrädor bör förbättras. Även hantering och förvaring av dessa bör gås igenom.

Vi gör på uppdrag av Borås Energi och Miljö en kartläggning över fettavskiljare på livsmedelsverksamheter i Borås Stad. Under inspektionen framkom att det inte finns någon fettavskiljare i verksamheten.

Vid eventuella frågor angående fettavskiljare kontakta Borås Energi och Miljö, Kundcenter telefon: 020 - 97 13 00

## Information

### Revision

Revision är en kontrollmetod som innebär en granskning på hur väl er verksamhet lever upp till livsmedelslagstiftningens krav. Hela eller delar av ert system för egenkontroll och faroanalys/riskbedömning granskas och sätts i relation till hur ni bedriver verksamheten. Revision är en mer omfattande kontrollmetod än inspektion och därför ska ni som verksamhetsutövare alltid informeras om dag och tid för besöket.

### Avgift

Inspektionerna på verksamheten blir underlag för den årliga kontrollavgiften. Beroende på vad inspektionerna visar kan er erfarenhetsklassning ändras och då även avgiften.

Kontrollrapporten är inget beslut, men brister som påpekats vid tidigare kontrolltillfällen och som inte har åtgärdats vid nästa kontroll kan leda till ett sanktionsbeslut.



Datum  
2016-05-02

Dnr  
2016-420

Österlånggatan 4 A - G sdf Norr  
Österlånggatan 4 A-G  
503 31 BORÅS

## Granskning av inkomna handlingar

Livsmedelsföretagare: Österlånggatan 4 A - G sdf Norr, Österlånggatan 4 A-G, 503 31 BORÅS  
Anläggningens namn: Österlånggatan 4 B  
Besöksadress: Österlånggatan 4  
Fastighetsbeteckning: Agamemnon 4

### Ärendet

Vid revisionen den 17 mars 2016 uppmärksammades vissa brister hos Österlånggatan 4 B. Verksamheten uppmanades då att inkomma med åtgärdsplan.

Den 28 april 2016 inkom en e-post till Miljöförvaltningen.

Vi har granskat handlingarna och har inga ytterligare synpunkter på de inkomna handlingarna. Det kommer att följas upp vid nästa kontrolltillfälle.



Datum  
2016-03-17

Dnr  
2016-421

Österlånggatan 4 A - G sdf Norr  
Österlånggatan 4 A-G  
503 31 BORÅS

Inspektionsdatum	2016-03-17
Anläggning	Österlånggatan 4 C
Plats	Österlånggatan 4
Fastighetsbeteckning	Agamemnon 4
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Verksamheten
Ärende	Revision

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, lagring, hantering, rengöring, temperaturer och personlig hygien.

### Omdöme

Lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Rutinen för uppvärmning av kallmat bör ses över. Nya termometrar till varje avdelning har beställts.

### Övergripande brister för samtliga avdelningar:

- Vid uppvärmning av kall mat var rutinerna otydliga för vilket program som skulle användas.
- Rengöringsrutin för insticksgivaren vid ugnen saknades.
- Kontroll av temperaturen i kylvagnarna saknades. Vid inspektionen stod det +5°C på displayen, mitten av kylvagnen visade + 9°C.
- Åtgärder vid avvikenser på kylvagnar, ugnar saknas. Personalen viste inte vad de ska göra om programen inte fungerar eller det lyser rött (hög temperatur) på kylvagnarna.
- Rutin saknas för hur ofta en genomgång ska ske till personalen om hur ungarna fungerar.

Vi kommer att kontrollera bristerna vid nästa ordinarie kontroll.

Datum  
2016-03-17

Dnr  
2016-421

## Övrigt

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av skärbräddor bör förbättras. Även hantering och förvaring av dessa bör gås igenom.

Vi gör på uppdrag av Borås Energi och Miljö en kartläggning över fettavskiljare på livsmedelsverksamheter i Borås Stad. Under inspektionen framkom att det inte finns någon fettavskiljare i verksamheten.

Vid eventuella frågor angående fettavskiljare kontakta Borås Energi och Miljö, Kundcenter telefon: 020 - 97 13 00

## Information

### Revision

Revision är en kontrollmetod som innebär en granskning på hur väl er verksamhet lever upp till livsmedelslagstiftningens krav. Hela eller delar av ert system för egenkontroll och faroanalys/riskbedömning granskas och sätts i relation till hur ni bedriver verksamheten. Revision är en mer omfattande kontrollmetod än inspektion och därför ska ni som verksamhetsutövare alltid informeras om dag och tid för besöket.

### Avgift

Inspektionerna på verksamheten blir underlag för den årliga kontrollavgiften. Beroende på vad inspektionerna visar kan er erfarenhetsklassning ändras och då även avgiften.

Kontrollrapporten är inget beslut, men brister som påpekats vid tidigare kontrolltillfällen och som inte har åtgärdats vid nästa kontroll kan leda till ett sanktionsbeslut.



Österlånggatan 4 A - G sdf Norr  
Österlånggatan 4 A-G  
503 31 BORÅS

Inspektionsdatum	2016-03-17
Anläggning	Österlånggatan 4 D
Plats	Österlånggatan 4
Fastighetsbeteckning	Agamemnon 4
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Verksamheten
Ärende	Revision

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, lagring, hantering, rengöring, temperaturer och personlig hygien.

### Omdöme

Lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Rutinen för uppvärmning av kallmat bör ses över. Nya termometrar till varje avdelning har beställts.

### Övergripande brister för samtliga avdelningar:

- Vid uppvärmning av kall mat var rutinerna otydliga för vilket program som skulle användas.
- Rengöringsrutin för insticksgivaren vid ugnen saknades.
- Kontroll av temperaturen i kylvagnarna saknades. Vid inspektionen stod det +5°C på displayen, mitten av kylvagnen visade + 9°C.
- Åtgärder vid avvikenser på kylvagnar, ugnar saknas. Personalen viste inte vad de ska göra om programen inte fungerar eller det lyser rött (hög temperatur) på kylvagnarna.
- Rutin saknas för hur ofta en genomgång ska ske till personalen om hur ungarna fungerar.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.



Datum  
2016-03-18

Dnr  
2016-422

## Övrigt

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av skärbrädor bör förbättras. Även hantering och förvaring av dessa bör gås igenom.

Vi gör på uppdrag av Borås Energi och Miljö en kartläggning över fettavskiljare på livsmedelsverksamheter i Borås Stad. Under inspektionen framkom att det inte finns någon fettavskiljare i verksamheten.

Vid eventuella frågor angående fettavskiljare kontakta Borås Energi och Miljö, Kundcenter telefon: 020 - 97 13 00

## Information

### Revision

Revision är en kontrollmetod som innebär en granskning på hur väl er verksamhet lever upp till livsmedelslagstiftningens krav. Hela eller delar av ert system för egenkontroll och faroanalys/riskbedömning granskas och sätts i relation till hur ni bedriver verksamheten. Revision är en mer omfattande kontrollmetod än inspektion och därför ska ni som verksamhetsutövare alltid informeras om dag och tid för besöket.

### Avgift

Inspektionerna på verksamheten blir underlag för den årliga kontrollavgiften. Beroende på vad inspektionerna visar kan er erfarenhetsklassning ändras och då även avgiften.

Kontrollrapporten är inget beslut, men brister som påpekats vid tidigare kontrolltillfällen och som inte har åtgärdats vid nästa kontroll kan leda till ett sanktionsbeslut.

Österlånggatan 4 A - G sdf Norr  
Österlånggatan 4 A-G  
503 31 BORÅS

Inspektionsdatum	2016-03-17
Anläggning	Österlånggatan 4 E
Plats	Österlånggatan 4
Fastighetsbeteckning	Agamemnon 4
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Verksamheten
Ärende	Revision

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, lagring, hantering, rengöring, temperaturer och personlig hygien.

### **Omdöme**

Lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Rutinen för uppvärmning av kallmat bör ses över. Nya termometrar till varje avdelning har beställts.

### **Övergripande brister för samtliga avdelningar:**

- Vid uppvärmning av kall mat var rutinerna otydliga för vilket program som skulle användas.
- Rengöringsrutin för insticksgivaren vid ugnen saknades.
- Kontroll av temperaturen i kylvagnarna saknades. Vid inspektionen stod det +5°C på displayen, mitten av kylvagnen visade + 9°C.
- Åtgärder vid avvikelser på kylvagnar, ugnar saknas. Personalen viste inte vad de ska göra om programen inte fungerar eller det lyser rött (hög temperatur) på kylvagnarna.
- Rutin saknas för hur ofta en genomgång ska ske till personalen om hur ungarna fungerar.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

Datum  
2016-03-18

Dnr  
2016-423

## Övrigt

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av kniv kan förbättras.

Vi gör på uppdrag av Borås Energi och Miljö en kartläggning över fettavskiljare på livsmedelsverksamheter i Borås Stad. Under inspektionen framkom att det inte finns någon fettavskiljare i verksamheten.

Vid eventuella frågor angående fettavskiljare kontakta Borås Energi och Miljö, Kundcenter telefon: 020 - 97 13 00

## Information

### Revision

Revision är en kontrollmetod som innebär en granskning på hur väl er verksamhet lever upp till livsmedelslagstiftningens krav. Hela eller delar av ert system för egenkontroll och faroanalys/riskbedömning granskas och sätts i relation till hur ni bedriver verksamheten. Revision är en mer omfattande kontrollmetod än inspektion och därför ska ni som verksamhetsutövare alltid informeras om dag och tid för besöket.

### Avgift

Inspektionerna på verksamheten blir underlag för den årliga kontrollavgiften. Beroende på vad inspektionerna visar kan er erfarenhetsklassning ändras och då även avgiften.

Kontrollrapporten är inget beslut, men brister som påpekats vid tidigare kontrolltillfällen och som inte har åtgärdats vid nästa kontroll kan leda till ett sanktionsbeslut.



Datum  
2016-03-18

Dnr  
2016-424

Österlånggatan 4 A - G sdf Norr  
Österlånggatan 4 A-G  
503 31 BORÅS

Inspektionsdatum	2016-03-17
Anläggning	Österlånggatan 4 F
Plats	Österlånggatan 4
Fastighetsbeteckning	Agamemnon 4
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Verksamheten
Ärende	Revision

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, lagring, hantering, rengöring, temperaturer och personlig hygien.

### Omdöme

Lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Rutinen för uppvärmning av kallmat bör ses över. Nya termometrar till varje avdelning har beställts.

### Övergripande brister för samtliga avdelningar:

- Vid uppvärmning av kall mat var rutinerna otydliga för vilket program som skulle användas.
- Rengöringsrutin för insticksgivaren vid ugnen saknades.
- Kontroll av temperaturen i kylvagnarna saknades. Vid inspektionen stod det +5°C på displayen, mitten av kylvagnen visade + 9°C.
- Åtgärder vid avvikenser på kylvagnar, ugnar saknas. Personalen viste inte vad de ska göra om programen inte fungerar eller det lyser rött (hög temperatur) på kylvagnarna.
- Rutin saknas för hur ofta en genomgång ska ske till personalen om hur ungarna fungerar.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

Datum  
2016-03-18

Dnr  
2016-424

## Övrigt

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av skärbrädor bör förbättras. Även hantering och förvaring av dessa bör gås igenom.

Vi gör på uppdrag av Borås Energi och Miljö en kartläggning över fettavskiljare på livsmedelsverksamheter i Borås Stad. Under inspektionen framkom att det inte finns någon fettavskiljare i verksamheten.

Vid eventuella frågor angående fettavskiljare kontakta Borås Energi och Miljö, Kundcenter telefon: 020 - 97 13 00

## Information

### Revision

Revision är en kontrollmetod som innebär en granskning på hur väl er verksamhet lever upp till livsmedelslagstiftningens krav. Hela eller delar av ert system för egenkontroll och faroanalys/riskbedömning granskas och sätts i relation till hur ni bedriver verksamheten. Revision är en mer omfattande kontrollmetod än inspektion och därför ska ni som verksamhetsutövare alltid informeras om dag och tid för besöket.

### Avgift

Inspektionerna på verksamheten blir underlag för den årliga kontrollavgiften. Beroende på vad inspektionerna visar kan er erfarenhetsklassning ändras och då även avgiften.

Kontrollrapporten är inget beslut, men brister som påpekats vid tidigare kontrolltillfällen och som inte har åtgärdats vid nästa kontroll kan leda till ett sanktionsbeslut.



Datum  
2016-03-18

Dnr  
2016-425

Österlånggatan 4 A - G sdf Norr  
Österlånggatan 4 A-G  
503 31 BORÅS

Inspektionsdatum	2016-03-17
Anläggning	Österlånggatan 4 G
Plats	Österlånggatan 4
Fastighetsbeteckning	Agamemnon 4
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Verksamheten
Ärende	Revision

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, lagring, hantering, rengöring, temperaturer och personlig hygien.

### Omdöme

Lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Rutinen för uppvärmning av kallmat bör ses över. Nya termometrar till varje avdelning har beställts.

### Övergripande brister för samtliga avdelningar:

- Vid uppvärmning av kall mat var rutinerna otydliga för vilket program som skulle användas.
- Rengöringsrutin för insticksgivaren vid ugnen saknades.
- Kontroll av temperaturen i kylvagnarna saknades. Vid inspektionen stod det +5°C på displayen, mitten av kylvagnen visade + 9°C.
- Åtgärder vid avvikelser på kylvagnar, ugnar saknas. Personalen viste inte vad de ska göra om programen inte fungerar eller det lyser rött (hög temperatur) på kylvagnarna.
- Rutin saknas för hur ofta en genomgång ska ske till personalen om hur ungarna fungerar.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

Datum  
2016-03-18

Dnr  
2016-425

## Övrigt

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av skärbrädor bör förbättras. Även hantering och förvaring av dessa bör gås igenom.

Vi gör på uppdrag av Borås Energi och Miljö en kartläggning över fettavskiljare på livsmedelsverksamheter i Borås Stad. Under inspektionen framkom att det inte finns någon fettavskiljare i verksamheten.

Vid eventuella frågor angående fettavskiljare kontakta Borås Energi och Miljö, Kundcenter telefon: 020 - 97 13 00

## Information

### Revision

Revision är en kontrollmetod som innebär en granskning på hur väl er verksamhet lever upp till livsmedelslagstiftningens krav. Hela eller delar av ert system för egenkontroll och faroanalys/riskbedömning granskas och sätts i relation till hur ni bedriver verksamheten. Revision är en mer omfattande kontrollmetod än inspektion och därför ska ni som verksamhetsutövare alltid informeras om dag och tid för besöket.

### Avgift

Inspektionerna på verksamheten blir underlag för den årliga kontrollavgiften. Beroende på vad inspektionerna visar kan er erfarenhetsklassning ändras och då även avgiften.

Kontrollrapporten är inget beslut, men brister som påpekats vid tidigare kontrolltillfällen och som inte har åtgärdats vid nästa kontroll kan leda till ett sanktionsbeslut.