



Inspektionsdatum	2016-06-13
Anläggning	Swedish Good Choice
Plats	Göteborgsvägen 10
Fastighetsbeteckning	Cedern 2
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Swedish Good Choice
Ärende	Revision

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, förpackningsmaterial, lagring, hantering, avfall, skadedjur, rengöring, temperaturer, personlig hygien, utbildning, HACCP (faroanalys), presentation och spårbarhet.

Omdöme

Vid inspektionen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Vid inspektionstillfället konstaterades att delar av rutiner och dokumentation bör utvecklas.

Verksamheten har utkörning av lunch till företag samt avhämtning. Luncherna består av tre typer av kalla sallader. Verksamheten förklarade att de kommer fortsätta i lokalerna troligtvis en månad till. Blir det ändrad hantering i lokalen med högre risker i hantering och produktionsstorlek kan det ställas andra krav på lokalens utformning.

Följande brister noterades:

- Personalen byter inte om till arbetskläder på arbetsplatsen.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

Miljöförvaltningen

Datum
2016-06-21Dnr
2016-2085

Övrigt

Tänk på att moppar bör förvaras upphängda så att de kan torka.

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av skärbräda var bra.

Vi gör på uppdrag av Borås Energi och Miljö en kartläggning över fettavskiljare på livsmedelsverksamheter i Borås Stad. Vid inspektionen fanns det ingen som kunde svara på om det finns en fettavskiljare i verksamheten eller inte. Har ni fettavskiljare kontakta mig snarast. Har jag inte hört något från er inom tre veckor kommer jag att göra bedömningen att ni inte har någon fettavskiljare och meddela det till Borås Energi och Miljö.

Informationsmaterial om fettavskiljare bifogas denna kontrollrapport. 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.