



Inspektionsdatum	2015-05-23
Anläggning	Elsas Streetfood
Plats	Göteborgsvägen 181
Fastighetsbeteckning	Filtret 6
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Verksamheten
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), mikrobiologiska kriterier, 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 bör utvecklas.

Faroanalysen kan kompletteras med vilka faror som är förknippade med varje steg i flödesschemat. Är det t.ex. mikrobiologisk risk för bakterietillväxt, trasigt emballage etc. i de olika stegen?

Följande brister noterades:

Lokalen

- Varmvattenberedaren var trasig. Ny slang hade beställts enligt personalen. För att få varmvatten användes vattenkokare.

Brister i rengöring, hantering och hygien

- Mjök och bearnaisesås med förvaringsanvisning max +8 °C förvarades i +14 °C.
- Det saknades termometer med insticksgivare. För att kunna säkerställa att innertemperaturen är tillräckligt varm enligt rutin 72 °C i hamburgarna med högrevsfärs bör innertemperaturen mätas.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

Miljöförvaltningen

Datum
2016-05-25Dnr
2016-1787

Övrigt

Tänk på att det ska framgå för konsumenten att information om innehåll av allergena ingredienser finns tillgänglig t.ex. ha en skylt framme med information om att kunden kan fråga vilka allergener maten innehåller.

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.