



| | |
|----------------------|--|
| Inspektionsdatum | 2016-04-26 |
| Anläggning | Espresso House Sweden AB |
| Plats | Lundbygatan 1 |
| Fastighetsbeteckning | Spindeln 12 |
| Närvarande | , Miljöförvaltningen , Espresso House |
| 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 (färoanalys), mikrobiologiska kriterier, märkning/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 saknades/bör utvecklas.

Följande brister noterades:

Rutiner, dokumentation

- Allergener som vetemjöl, ägg och smör på förpackning med kolakaka framhövdades inte. Enligt informationsförordningen EU 1169/2011 bilaga II ska allergener framhävas i ingrediensförteckningen genom typsnitt, stil eller bakgrundsfärg.
- Förpackning med chokladdoppade mandlar och cashewnötter saknade uppgift med ingrediensförteckning och kontaktuppgift (postadress eller telefonnummer eller webbadress).
- Rutin saknas för rengöring av spolmunstycken och silar i tappkranar. En rutin bör även finnas för rengöring av ismaskinen.
- Saknades en rutin för att kontrollera att termometern visar rätt. Termometrar kan t.ex. testas i kokande vatten (100°C) och isvatten (0 °C).

Miljöförvaltningen

Datum
2016-04-28Dnr
2016-1164

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister genom att verksamheten skickar in åtgärder för märkningen senast vecka 22 år 2016.

Övrigt

Vid inspektionen framkom att engångshandskar som används enligt märkningen inte är lämpliga att använda för feta livsmedel. Enligt personalen används de inte i kontakt med feta livsmedel.

Tänk på att för de livsmedel som inte har märkning på förpackningen ska det 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.

Ett informationsblad ”Regler om märkning och information” med allergenlista över vilka allergener som ska anges för kund lämnades ut vid besöket.

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. Under inspektionen framkom att det inte finns någon fettavskiljare i verksamheten.

Vid inspektionen lämnades informationsmaterial om fettavskiljare. 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.

Inspektion

Vid en inspektion inom den offentliga kontrollen granskas ett urval av kontrollområden/kontrollpunkter. Det innebär ett stickprov på hur väl er verksamhet lever upp till livsmedelslagstiftningens krav. Oanmälda inspektioner ska utföras med regelbundna intervall.

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.