

Datum
2016-03-23Dnr
2016-880PH i Borås AB
Lasarettgatan 1
504 57 BORÅS

Inspektionsdatum 2016-03-21

Anläggning Lasarettkiosken

Plats Lasarettsgatan 1

Fastighetsbeteckning Samariten 4

Närvarande , Miljöförvaltningen
, Lasarettkiosken

Ärende Oanmäld inspektion

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

Omdöme

Vid inspektionstillfället konstaterades att delar av rutiner bör utvecklas. Brister som påtalats vid tidigare inspektion var åtgärdade.

Följande brister noterades:

- Verksamheten kunde inte visa att det har metoder för att kunna servera hamburgare medium på ett säkert sätt. Vid besöket gavs information om riskerna med färs som inte upphetas ordentlig. Verksamheten kommer inte att servera medium hamburgare enligt verksamhetsutövaren.
- Tillagade hamburgare förvarades i rumstemperatur vid inspektionen och temperaturen var +32 °C. Enligt kocken steks de en gång till vid serveringen och temperaturen går över +72 °C.
Långsam nedkyllning och förvaring vid rumstemperatur innebär risk för tillväxt av bakterier. Verksamheten kommer att ha hamburgarna på varmhållning enligt verksamhetsutövaren.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

Miljöförvaltningen

Datum
2016-03-23Dnr
2016-880

Övrigt

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av skålen 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 inspektionen lämnades informationsmaterial om fettavskiljare. Vid eventuella frågor angående fettavskiljare kontakta Borås Energi och Miljö, Kundcenter telefon: 020 - 97 13 00

Information

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.