



Phoenix, Café Restaurang Bar  
Österlånggatan 44  
503 37 BORÅS

Revisionsdatum	2016-06-09
Anläggning	Phoenix, Café Restaurang Bar
Plats	Österlånggatan 44
Fastighetsbeteckning	Pollux 8
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Phoenix, Café Restaurang Bar
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), märkning/presentation och spårbarhet.

### Omdöme

Vid revisionen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Ingen hantering av mat pågick vid revisionen. Tatiana Gabo informerade att köket ska renoveras snarast.

### Följande brister noterades:

#### Brister i rengöring, hantering och hygien

- Separering mellan privata kläder och arbetskläder bör förbättras.
- Verksamheten saknade separat städutrustning för köket. Det bör finnas separat städutrustning för köket och för övriga delen av livsmedelslokalen.
- Städutrustningen bör hängas upp för att lättare kunna torka och hållas ren. För att minska risken för kontamination mellan de olika städutrustningarna ska de hänga skilt ifrån varandra.
- Egenpackade och omförpackade livsmedel i frysen saknade märkning.
- Faroanalys saknas för verksamheten. En faroanalys handlar om kunskap om den egna verksamheten. Vilka faror finns i er verksamhet och hur gör ni för att förhindra dem. Ni ska analysera varje hanteringssteg i er verksamhet och titta på vilka faror som kan finnas och vad de kan beror på. Det finns fyra olika grupper av faror: mikrobiologiska, fysiska, kemiska och allergener.

---

### Miljöförvaltningen

Datum  
2016-06-14Dnr  
2016-1935

**Faroanalysen kommer att kontrolleras genom att verksamheten skickar in en faroanalys till Miljöförvaltningen senast den 10 juli 2016.**

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

Övriga brister kontrolleras vid nästa ordinarie kontroll.

## **Övrigt**

Tänk på att kalibrera termometrar minst en gång per år!

## **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.