

Datum  
2016-04-11Dnr  
2016-1270POPwinner thai take away  
Järnvägsgatan 13  
503 32 BORÅS

Inspektionsdatum 2016-04-11

Anläggning POPwinner thai take away

Plats Järnvägsgatan 13

Fastighetsbeteckning Sandgärdet 14

Närvarande , Miljöförvaltningen  
, POPwinner thai take away

Ärende Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokalen, lagring, hantering, skadedjur, rengöring, temperaturer, personlig hygien, presentation och spårbarhet.

### Omdöme

Vid inspektionen bedömdes att lokalerna är i behov av storstädning och delar av verksamhetens rutiner behöver utvecklas.

Brister som påtalats vid tidigare inspektion var åtgärdade förutom förvaring av arbetskläder och privata kläder.

### Följande brister noterades:

#### Rutiner

- Termometer saknades i verksamheten, vilket gör att rutiner för temperaturtagningar saknas.
- Rengöringsrutinerna var inte tillfredställande.

#### Lokalen

- Skyddskåpa saknades på taklampan i köket, lysröret var i behov av rengöring.

#### Brister i rengöring, hantering och hygien

- Varmhållning av mat fungerade inte tillfredställande. Lock saknades på maten och temperaturer på ytan visade + 30°- +40°C (vid kontrollen var klockan före 14 och serveringstiden var till klockan 15).

---

### Miljöförvaltningen

Datum  
2016-04-11Dnr  
2016-1270

- Uppotning skedde inte under kontrollerade former. Uppotning sker i rumstemperatur över natten.
- Bristande rengöring konstaterades i kylar och frys.
- Bristande rengöring konstaterades runtomkring fritösen exempel, väggar, hyllplan och redskap/kantiner som förvarades på dessa. Det fanns inte någon fläkt ovanför fritösen.
- Bristande rengöring konstaterades på hyllor under arbetsbänkarna.
- Bristande rengöring konstaterades på behållare där returburkar förvaras samt fönsterkarm och hylla runt denna hantering.
- Livsmedel förvarades utan ordning på hyllor.
- Livsmedel låg i frys utan tillräckligt/trasig förpackning.
- Privata kläder och arbetskläder förvarades tillsammans. (Återkommande brist).

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid en uppföljande inspektion under vecka 16.

## Övrigt

Det är viktigt att ni går igenom alla sammansatta produkter som ni har med tanke på allergener. Vid inspektionen konstaterades att currypastan innehåller räkor som verksamheten inte var medveten om.

I verksamheten förekommer mycket privat mat/livsmedel. I en livsmedelsverksamhet bör det endast förekomma mat/livsmedel för privat bruk i begränsad omfattning (det som äts under dagen). Att ha privat lager i livsmedelsverksamheten är inte lämpligt. Den privata maten/livsmedel bör vara väl uppmärkt och förvaras på separat plats och inte blandas med verksamhetens övriga livsmedel.

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

Vid bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen som kräver uppföljande inspektion, tas en avgift för extra offentlig kontroll ut. Avgiften är för närvarande 1 104 kronor per handläggningstimme.

Datum  
2016-04-11

Dnr  
2016-1270

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 åtgärdas vid nästa kontroll kan leda till ett sanktionsbeslut.