

Datum
2016-03-11Dnr
2016-373Turkiska Restaurangen i Borås AB
Hallbergsgatan 7
503 30 BORÅS

Inspektionsdatum 2016-03-10

Anläggning Restaurang Efes

Plats Hallbergsgatan 7

Fastighetsbeteckning Mars 12

Närvarande , Miljöförvaltningen
, Restaurang Efes

Ärende Revision

Syftet med revisionen 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

Företaget är registrerat hos Miljöenheten med aktuellt organisationsnummer och hantering. Vid inspektionen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Verksamhetens rutiner fungerade i stort men det finns delar av rutiner som bör utvecklas.

Följande brister noterades:

HACCP - plan

- **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.

Brister i rengöring, hantering och hygien

- Skärbrädorna är slitna. Kontroll av rengöring med ATP-mätare utfördes på en skärbräda. Resultatet fick underkänt.

Datum
2016-03-11Dnr
2016-373

- Vid inspektionen framkom att de påsarna som används för förvaring av livsmedel enligt märkningen inte är lämpliga att använda för livsmedel.
- Fläktar i beredningsköket och lister till diskmaskinen är i behov av bättre rengöring.

Bristerna ovan kommer att kontrolleras genom att verksamheten skickar in förslag på åtgärder med lämpligt slutdatum när avvikelserna ska vara åtgärdade. Åtgärdsförslag lämnas till Miljöförvaltningen senast den 11 april 2016.

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

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.