

Datum  
2016-11-21Dnr  
2016-3220Restaurang Ako  
Billdalsgatan 1 A  
504 35 BORÅS

Inspektionsdatum	2016-11-21
Anläggning	Restaurang Ako
Plats	Billdalsgatan 1
Fastighetsbeteckning	Lotsen 3
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Restaurang Ako
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 kontrollen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Vid kontrolltillfället konstaterades att delar av rutiner och bör utvecklas.

### Följande brister noterades:

- Faroanalys saknas för verksamheten. En faroanalys handlar om kunskap om den egna verksamheten. Vilka faror vid hanteringen av livsmedel finns i er verksamhet och hur gör ni för att förhindra dem. Analysera hanteringsstegen tillagning och varmhållning i er verksamhet och titta på vilka faror som kan finnas och vad de kan beror på.
- Det fanns ingen tydlig upplysning om att kunden kan få information om allergener i de olika livsmedlena/maträtterna.
- Det fanns inte tillräckligt med arbetskläder. När arbetskläderna tvättades fanns det inte rena ombyte till personalen.
- Verksamheten hade ingen termometer för att kunna säkerställa att temperaturen i livsmedlen överensstämmer med rekommenderade gränsvärden.
- Inga temperturkontroller gjordes på mat/livsmedel under varmhållning.
- Livsmedel föravardes i öppnad konservburk.
- Det var hål i väggar i köket.

### Miljöförvaltningen

Datum  
2016-11-21Dnr  
2016-3220

- Städutrusning förövades så att den inte kunde torka.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid en uppföljande inspektion **i februari, 2017.**

### **Övrigt**

Skärbrädorna var slitna.

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av skruv till kvarn och en kniv var bra, det visade även att en rengöringen av en kniv kan förbättras.

### **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 åtgärdas vid nästa kontroll kan leda till ett sanktionsbeslut.