



Hos Freddan Kök & Bar AB/La Fiesta  
Stora Brogatan 6  
503 30 BORÅS

Inspektionsdatum	2016-11-01
Anläggning	Hos Freddan o Lisa
Plats	Stora Brogatan 6
Fastighetsbeteckning	Morfeus 3
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Hos Freddan o Lisa
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), 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 dokumentation saknades.

### Följande brister noterades:

- 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. Analysera hanteringsstegen nedkylning, varmhållning och tillagning/återupphetning 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.

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

---

### Miljöförvaltningen

Datum  
2016-11-04Dnr  
2016-3055

## Övrigt

Tänk på att det är bra att kontrollera nedkylingen oftare än endast efter fyra timmar efter att nedkylingen påbörjas.

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av en träskärbräda kan förbättras. Rengöringstestet visade att rengöringen av en kniv inte var tillräckligt men efter personalen diskat kniven var den ren.

## 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

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

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.