



Kings Hill/Envio i Kungsbacka AB
Allégatan 20
503 32 BORÅS

Inspektionsdatum	2016-11-21
Anläggning	Kings Hill Borås
Plats	Allégatan 22
Fastighetsbeteckning	Karon 1
Närvarande	, Miljöförvaltningen , köksansvarig
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), mikrobiologiska kriterier, 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 dokumentation saknades. Lister till kyl var beställda. Verksamheten maler och steker hamburgare av hel styckningsdetalj.

Kalibrering av termometrar gjordes inte. En kalibrering eller funktionskontroll bör göras minst en gång per år. Test kan göras mot kokande vatten +100°C och isvatten +0 °C.

Följande brister noterades:

HACCP - plan

- Verksamheten har inte gjort någon faroanalys för hanteringen och tillagningen av hamburgare från hel styckningsdetalj. Eftersom det finns risker för smittspridning av bakterier om inte innertemperaturen är +70 °C saknas det information hur ni gör för att förebygga riskerna vid lägre tillagningstemperatur.

Miljöförvaltningen

Datum
2016-11-24Dnr
2016-3111**Brister i rengöring, hantering och hygien**

- I delar av lokalen behövdes en uppstädning. I trappuppgången där varor tas in var det smutsigt. På en avlastningsyta i köket förvarades mycket saker vilket försvårar rengöring. Konservöppnare och diskmaskin behövde rengöras.

Brist angående faroanalys kommer att kontrolleras genom att verksamheten skickar in faroanalysen till Miljöförvaltningen senast den 31 januari 2017.

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

Övriga brister ovan bör åtgärdas snarast och kommer att kontrolleras vid nästa ordinarie kontrolltillfälle.

Övrigt

Separeringen av arbetskläder och privata kläder i omklädningsrummet bör vara tydlig.

Ett informationsblad om ”Rawfood” lämnades vid besöket.

Tänk på att det ska framgå för konsumenten att information om innehåll av allergena ingredienser finns tillgänglig t.ex. ha en skylt framme med information om att kunden kan fråga vilka allergener maten innehåller.

Ett informationsblad ”Regler om märkning och information” med allergenlista över vilka allergener som ska anges för kund lämnades ut vid besöket.

Informationsblad om regler om märkning och information lämnades vid besöket.

Informationshäfte ”Kunskap och kompetens” bifogas kontrollrapporten.

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av kvarnverktyg och hamburgarpress var bra.

Verksamheten återanvänder till viss del plastförpackningar. Tänk på vilka allergener som tidigare har förvarats i förpackningen.

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.

Datum
2016-11-24

Dnr
2016-3111

Kontrollrapporten är inget beslut, men brister som påpekats vid tidigare kontrolltillfällen och som inte har åtgärdas vid nästa kontroll kan leda till ett sanktionsbeslut.