

Datum
2015-06-18Dnr
2014-0511Västra Götaland Restaurang Grossist AB.
Armbågavägen 10
506 30 BORÅS

Inspektionsdatum	2015-06-18
Anläggning	Västra Götaland Restaurang Grossist
Plats	Slakthusgatan 1
Fastighetsbeteckning	Gässlösa 5:12
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Verksamheten
Ärende	Revision

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen.

Omdöme

Vid inspektionen bedömdes att de nya lokalerna i byggnaden intill den tidigare var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Vid inspektionstillfället fungerade verksamhetens rutiner. Däremot bör några ändringar ske i er faroanalys. Se över samtliga av era etiketter på produkter. Vid kontrollen granskades märkning på en av era produkter.

Följande brister noterades:

Rutiner, dokumentation märkning

Se över samtliga av era etiketter på produkter. Granskning av märkning på produkten nötkebab:

- Smakförstärkelse ska följas av funktionsnamn eller e-nummer.
- Ordet ”ingrediensförteckning” saknas.
- Nedfrysningsdatum saknades.
- Viktangivelse saknas.

HACCP - plan

- Om allergener hanteras behöver ni komplettera er faroanalys med hur ni hanterar och märker ut allergener.

Miljöförvaltningen

Datum
2015-06-18Dnr
2014-0511

- Varmhållningstemperaturer: Ni skriver i er faroanalys att ni inte får kyla ned efter varmhållning, och efter grillning kyler ni ned direkt. Varför då ha med varmhållningssteget i er faroanalys?

Bristerna ovan bör åtgärdas snarast och kommer att kontrolleras genom att ni skickar in ändringar för ovanstående brister i märkning/faroanalys till Miljöförvaltningen senast vecka 32, 2015. En till kontroll kommer att ske när ni har kommit igång med produktionen.

Övrigt

Informationsblad gavs ut angående information om märkning (exempelvis allergener) enligt den nya informationsförordningen (EU) nr: 1169/2001.

Enligt nya informationsförordningen (EU) nr: 1169/2001 ska texten på etiketter vara tydligt läsbar med en teckenstorlek där höjden av lilla x är större eller lika med 1,2 mm. Undantag gäller förpackningar vars största yta är mindre än 80 cm² då ska texten vara större eller lika med 0,9 mm.

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 åtgärdats vid nästa kontroll kan leda till ett sanktionsbeslut.