

Datum  
2015-12-14Dnr  
2015-3241

Café Balder

501 90 BORÅS

Inspektionsdatum	2015-12-11
Anläggning	Café Balder
Plats	Järnvägsgatan 1
Fastighetsbeteckning	Sandgården 6
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Café Balder
Ärende	Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades hantering, rengöring, temperaturer, personlig hygien, HACCP (faroanalys) och märkning.

### Omdöme

Vid inspektionen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Vid inspektionstillfället konstaterades att delar av rutiner saknades.

### Följande brister noterades:

#### HACCP - plan

- Nedkylning av kycklingfilén skedde i rumstemperatur vid besöket. Vid nedkylning av livsmedel måste temperaturen mätas för att kontrollera att livsmedlet blir snabbt nedkyld. Maten bör vara nedkyld från tillagningstemperatur till max 8°C i kärnan inom 4 timmar.

#### Brister i rengöring, hantering och hygien

- Verksamhetens livsmedelshantering är mer omfattande än vad som angetts i registreringsanmälan. Verksamheten har egenförpackade smörgåsar som behöver märkas och hanterar rå kycklingfilé till salladen. Förändringen bedöms som väsentlig och påverkas riskklassningen och kontrolltiden av anläggning.
- Vid inspektionen uppmättes +18°C på gårdagens smörgåsar som stod i rumstemperaturen till försäljningen.
- Personal som hanterar oförpackade livsmedel bar ring och armband.
- Lister och tak till diskmaskinen är i behov av rengöring.

---

### Miljöförvaltningen

Datum  
2015-12-14Dnr  
2015-3241

- Märkning saknades på smörgåsar som säljs dagen efter tillverkning. För att få sälja gårdagens smörgåsar måste följande märkning finnas på varan;

**Varubeteckning, ingrediensförteckning och mängd, nettokvantitet (vikt eller volym), bäst-före dag eller sista förbrukningsdag. Livsmedel märkta med bäst-före dag är dock tillåtna att säljas efter utgången datum om det inte är något fel på varan. Förvaringsanvisning på varor där detta har betydelse för hållbarheten och namn på förpackare/tillverkare eller säljare samt adress.**

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid en uppföljande inspektion efter 2015-12-20.

## Övrigt

Informationsblad om regler om märkning och information lämnades vid besöket.

## 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

Vid bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen som kräver uppföljande inspektion, tas en avgift för extra offentlig kontroll ut. Avgiften är för närvarande 1 057 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.