

Västra Götaland Restaurang Grossist AB
Armbågavägen 10
506 30 BORÅS

| | |
|----------------------|--|
| Inspektionsdatum | 2014-02-17 |
| Anläggning | Västra Götaland Restaurang Grossist |
| Plats | Slakthusgatan 1 |
| Fastighetsbeteckning | Gässlösa 5:12 |
| Närvarande | , Miljöförvaltningen , Miljöförvaltningen , Verksamheten , Verksamheten |
| Ärende | Revision |

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

Omdöme

Vid inspektionen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Verksamheten har inte ännu påbörjat produktionen. Det fanns lite hål i väggar som ska täckas och ett handfat vid varumottagningen ska installeras.

Följande brister noterades:

HACCP - plan

- Verksamheten hade ingen faroanalys. En faroanalys handlar om kunskap om den egna verksamheten. Vilka faror finns i er verksamhet och hur gör ni för att förhindra dem. Ni ska analysera varje hanteringssteg i er verksamhet och titta på vilka faror som kan finnas och vad de kan beror på. Det finns fyra olika grupper av faror mikrobiologiska, fysiska, kemiska och allergener.
- Rutinerna var inte anpassade efter hur produktionen går till i verksamheten.

Skadedjur

- Vid inspektion fanns en mus i lokalen, verksamheten har ställt in fällor i lokalerna för att fånga musen.
- Dörren vid varumottagningen var inte helt tät nertill. Risk för att skadedjur kan ta sig in.

Datum
2014-02-17Dnr
2014-511**Brister i hantering**

- Det saknades termometer med insticksgivare för att kunna säkerställa att temperaturen vid nedkylning av livsmedel överrensstämmer med rekommenderade gränsvärden.

Märkning

- Det saknas e-nummer och/eller namn på ingrediensen för smakförstärkare

Bristerna ovan bör åtgärdas snarast och kommer att kontrolleras dels genom att verksamheten skickar/lämnar in en faroanalys till Miljöförvaltningen senast den 11 april 2014 och dels genom en uppföljande inspektion.

Eftersom produktionen i verksamheten inte var igång vid revisionen vill vi göra ytterligare ett besök. Verksamheten bör kontakta oss på Miljöförvaltningen när de har kört igång produktionen.

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, tas en avgift för extra offentlig kontroll ut. Avgiften är för närvarande 1 036 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.