



### BKK Food i Borås AB

Inspektionsdatum	2016-03-01
Anläggning	Bangkok Food
Plats	Sandlidsgatan 6
Fastighetsbeteckning	Träskruven 1
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Bangkok Food
Ärende	Revision

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, förpackningsmaterial, lagring, hantering, skadedjur, rengöring, temperaturer, personlig hygien, utbildning, HACCP (faroanalys), presentation och spårbarhet.

### Omdöme

Vid revisionen bedömdes att lokalerna börjar bli slitna men det var rent och i god ordning. Vid inspektionstillfället konstaterades att delar av verksamhetens rutiner bör utvecklas.

### Följande brister noterades:

#### Rutiner

- Verksamhetens allergikunskaper var bristfälliga.

#### Lokalen

- Obehandlade träpallar förekom i torrförråd samt i beredningsdelen.
- Hyllor i torrförråd samt grönsakskyl var slitna och ej lättrengörbara.
- Golvet mellan kök och disk var trasigt.

#### HACCP - plan

- Faroanalys saknades för verksamheten.
- Flödeschemat stämde inte med verkligheten.

---

### Miljöförvaltningen

Datum  
2016-03-02Dnr  
2016-486

### **Brister i rengöring, hantering och hygien**

- Bristande rengöring konstaterades på fläktar i grönsakskylen.
- I frysen förekom förvaringspåsar av plast som verksamheten inte kunde visa var gjorda för livsmedel.
- Verksamheten kunde inte visa att plastbaljor som används till livsmedel var gjorda för detta, glas/gaffelsymbol saknades.
- Förvaring av arbetskläder och privata kläder var ej tillräckligt åtskilt.  
Skylt eller anslag saknades vid kassan om att kunden kan få information om produkterna innehåller någon allergen.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid en uppföljande inspektion måndagen den 4 april 2016 klockan 14.30. Brister under lokal kan skrivas upp i en underhållsplan.

### **Övrigt**

All ombyta till arbetskläder bör ske på arbetsplatsen. Fundera även på era rutiner kring utlandsresor, vilken policy har er verksamhet för att förhindra eventuell smittspridning. Separata städredskap bör användas i köksdelarna.

### **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.