



|                      |                                      |
|----------------------|--------------------------------------|
| Inspektionsdatum     | 1 december 2016                      |
| Anläggning           | Coop Forum Borås & restaurang,       |
| Plats                | Enedalsgatan 10                      |
| Fastighetsbeteckning | Gulmåran 7                           |
| Närvarande           | , Miljöförvaltningen<br>, Coop Borås |
| Ärende               | Inspektion                           |

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), märkning/presentation och spårbarhet.

### Omdöme

Vid besöket kontrollerades butiken, delikatessen, fiskdisken och restaurangen. En renovering av lokalerna har utförts så lokalerna var i bra skick.

Brister som påtalats vid tidigare kontroll var åtgärdade.

### Följande brister noterades:

#### Fiskdisken:

Hygien: Tvål saknades vid handtvätställ. Bristen åtgärdades i samband med inspektionen.

Redlighet: Enligt uppgift från personal i fiskdisken så skulle koljafilén som såldes där vara MSC-märkt. Vid kontroll av följesedel visade det sig att så inte var fallet.

#### Delikatessdisken:

Hygien: Tvål saknades vid handtvätställ. Bristen åtgärdades i samband med inspektionen.

Datum  
2016-12-01Dnr  
2016-003310

Rengöring: Skärbrädor och plasttråg var fuktiga och förvarades efter disk staplade på ett sådant vis att de inte hade möjlighet att lufttorka. Vid inspektionen genomfördes ett rengöringsprov med ATP-mätare på skärbrädor. Resultatet visade att rengöringen bör förbättras.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

## Övrigt

Restaurangen: Vid inspektionen förvarades frysta livsmedel i plastburkar som inte är anpassade för frystemperaturer.

## 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

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.