

Datum
2016-06-15Dnr
2016-1237Burken Livs
Lars Kaggsgatan 25
504 42 BORÅS

Besöksdatum	2016-06-01
Anläggning	Norrby Livs
Plats	Norrby Långgata 15
Fastighetsbeteckning	Spinnaren 14
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Norrby Livs
Ärende	Uppföljande kontroll

Inspektionen var en uppföljning från tidigare genomförd kontroll. Syftet med besöket var att kontrollera att tidigare konstaterade brister blivit åtgärdade. Vid besöket kontrollerades främst områdena märkning, färoanalys, hantering, hygien och skadedjur.

Omdöme

Vid besöket konstaterades att butiken inte förpackar egna varor längre och säljer i butiken.

De flesta avvikelser från föregående inspektion var åtgärdade. Ursprungsmärkning i köttdisken samt spårbarhet på nötkött hade verksamheten missförstått och kommer åtgärda detta omgående.

Kvarvarande brister:

- Nötkött som ligger i den manuella köttdisken saknade ursprungsmärkning.
- Spårbarhet och journalföring för detaljstyckat nötkött saknades.
- Provtagningsresultatet på malet kött visade att totalantal aeroba bakterier var något förhöjt.

Ny provtagning för att säkerställa kvalitén på malet kött görs av verksamhetsutövaren. Kopia på analysresultatet skickas till Miljöförvaltningen senast den 11 juli 2016.

Övriga brister kontrolleras vid en uppföljande inspektion.

Miljöförvaltningen

Datum
2016-06-15Dnr
2016-1237

Provtagning

Vid malning av 2-4 ton köttfärs per år bör provtagning ske 2 gånger per år. Vid anmärkning görs en utvärdering av rutiner och dokumentation av ändrade rutiner och förbättringsåtgärder samt en ny provtagning för att säkerställa att åtgärderna är tillräckliga. 5 prover skickas in för analys per gång.

Provtagningsparametrar

Totalantal aeroba mikroorganismer
Escherichia coli (E coli)
Salmonella

Analysresultat godtagbart men ej tillfredställande

Totalantal aeroba bakterier

Generellt gäller det att den totala föroreningen av ett livsmedel ska hållas på så låg nivå som möjligt. För högt antal av bakterier kan förkorta hållbarhetstiden och påverka kvalitén negativt.

Onormalt hög nivå av totalantal bakterier i livsmedel kan tyda på dålig råvara, ohygieniska hanteringsförhållanden, olämplig tid/temperaturförvaring. Några exempel på föroreningskällor är orena händer, bänkytor, redskap, kärl eller annan utrustning.

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.

Avgift

Vid bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen som kräver uppföljande inspektion, tas en avgift för extra offentlig kontroll ut. Avgiften är för närvarande 1 104 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.