



Ugarvit Livs  
Norrby Tvärgata 14  
504 37 BORÅS

Inspektionsdatum	2016-06-27
Anläggning	Ugarvit Livs
Plats	Norrby Tvärgata 14
Fastighetsbeteckning	Lotsen 8
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Miljöförvaltningen , Ugarvit Livs
Ärende	Revision

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

### 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 och dokumentation saknades/bör utvecklas.

Verksamheten styckar och maler nötkött- och lammkött. Köttet förpackas inte utan det säljs över disk.

### Följande brister noterades:

- Det saknas skylt för nötkött i nära anslutning till försäljningen med uppgift om ursprung, var det är slaktat och var det är styckat, samt ett referensnummer.
- Det saknas en rutin för mikrobiologisk provtagning av totalantalet aeroba mikroorganismer, Escherichia coli och salmonella på malen köttfärs. Vid malning av <2 ton köttfärs/år är provtagningsfrekvensen 1 ggr/år.
- Det saknas en faroanalys för malning av köttfärs. En faroanalys handlar om kunskap om den egna verksamheten. Vilka faror finns i er verksamhet och hur gör ni

---

### Miljöförvaltningen

Datum  
2016-06-28Dnr  
2016-2139

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.

- Personal som maler, bereder kött byter inte tröja vid arbetsdagens början på plats i livsmedelsbutiken.
- Toalett i butiken användes till både kunder och personal. Det finns risk för att smitta sprids.
- Det saknades tvål vid handfat.

**Bristerna ovan kommer att kontrolleras genom en uppföljande kontroll under vecka 39 år 2016.**

## Övrigt

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av skärbräda och kniv kan förbättras.

Tänk på att livsmedel för privat bruk inte bör förvaras i livsmedelslokalen.

Vid inspektionen lämnades informationsmaterial om märkning och provtagning av nötkött.

”Säker mat i Butik” kan vara till hjälp, se länk nedan.

<http://www.svenskdagligvaruhandel.se/riktlinjer/branschriktlinjer/saker-mat-i-din-butik/>

## 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.