

Datum  
2016-04-13Dnr  
2016-1146Målsryds kiosk och pizzeria  
Svenljungavägen 7  
516 77 Målsryd

Inspektionsdatum	2016-04-13
Anläggning	Målsryds kiosk och pizzeria
Plats	Svenljungavägen 7
Fastighetsbeteckning	Bråthult 1:55
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Målsryds kiosk och pizzeria
Ärende	Revision

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

### Följande brister noterades:

- Dörren var inte tät, risk att skadedjur tar sig in i lokalen.
- **Faroanalys** saknas för verksamheten. 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.
- Vid inspektionen framkom att de engångshandskar som används vid hantering av livsmedel enligt märkningen inte är lämpliga att användas för feta livsmedel.
- Det saknades följesedel eller etiketter från förpackningarna med bl.a. oxfilé, parmaskinka som styrker att det också är det som serveras på meny.

### Miljöförvaltningen

Datum  
2016-04-13Dnr  
2016-1146

**Brist angående faroanalys kommer att kontrolleras genom att verksamheten skickar in kopia av faroanalysen samt kopia av följesedel för att bekräfta att det är bl.a. oxfilé, parmaskinka som serveras på meny till Miljöförvaltningen senast den 13 maj 2016.**

Övriga brister ovan bör åtgärdas snarast och kommer att kontrolleras vid nästa ordinarie kontrolltillfälle.

## Övrigt

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av en kniv och en bunke var bra.

Vi gör på uppdrag av Borås Energi och Miljö en kartläggning över fettavskiljare på livsmedelsverksamheter i Borås Stad. Under inspektionen framkom att det inte finns någon fettavskiljare i verksamheten.

Informationsmaterial om fettavskiljare bifogas kontrollrapporten. Vid eventuella frågor angående fettavskiljare kontakta Borås Energi och Miljö, Kundcenter telefon: 020 - 97 13 00

## 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.