

Future Dining AB, FAVO
Torggatan 31
503 34 BORÅS

Inspektionsdatum	2018-05-17
Anläggning	FAVO
Plats	Torggatan 31
Fastighetsbeteckning	Juno 9
Närvarande	, Miljöförvaltningen Verksamhetsutövare, FAVO
Ärende	Oanmäld inspektion

Miljöförvaltningen deltar i ett nationellt kontrollprojekt vars syfte är att:

- kontrollera om restauranger på ett säkert sätt kan servera ogenomstekta hamburgare.
- kartlägga förekomst av halterna av *E.coli* i mald köttfärs.
- undersöka i vilken utsträckning olika faktorer påverkar bakteriehalten.

Projektet samordnas av Livsmedelsverket.

Vid besöket skedde provtagning av mediumhamburgare och kontroll av lagring, hantering, rengöring, temperaturer, personlig hygien, mikrobiologiska kriterier och spårbarhet.

Omdöme

Vid kontrollen bedömdes att hanteringen av mediumhamburgare kan förbättras.

Följande brist noterades:

Rutiner, dokumentation

- Putsning av yta på kötttråvara är otillräcklig för att förhindra återkontaminering.

Brister i rengöring, hantering och hygien

- Diskmaskinen var smutsig.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

Miljöförvaltningen

Datum
2018-05-24Dnr
2018-1685

Övrigt

Bedömning av analysresultat från provtagning av hamburgare var tillfredsställande.

Analysresultat <50 CFU/g är tillfredsställande, ingen uppföljning behövs.

Eftersom *E.coli* är en indikatorbakterie måste analysresultatet bedömas tillsammans med övriga iakttagelser som gjorts på kontrollen.

Bakterier finns på ytan av kött. Det är därför otillräckliga förfaranden att mala flera mindre köttstycken och/eller om hela ytan på köttet inte hanteras på något sätt.

På grund av korskontaminering är det viktigt att kontrollera rengöring av ytor/redskap och den personliga hygien. Även lagringstemperatur och förvarings-temperatur.

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.