



PH i Borås AB  
Lasarettgatan 1  
504 57 BORÅS

Inspektionsdatum	2018-05-14
Anläggning	Lasarettkiosken
Plats	Lasarettsgatan 1
Fastighetsbeteckning	Samariten 4
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Lasarettkiosken
Ärende	Oanmäld inspektion

Miljöförvaltningen deltar i ett nationellt kontrollprojekt vars syfte är att:  
-kontrollera om restauranger på ett säkert sätt kan servera ogenomsteka 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. Vid kontrolltillfället konstaterades att delar av rutiner och dokumentation saknades.

### Följande brist noterades:

#### Rutiner, dokumentation

- Köttråvara som användes till ogenomsteka hamburgare var inte lämpad för användningsområdet.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brist vid nästa ordinarie kontroll.

Datum  
2018-05-24Dnr  
2018-1646

## Övrigt

Köttråvarans härkomst/märkning kunde inte uppvisas vid inspektionstillfället men skickades vid senare tillfälle på mejl.

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.

Restaurangen bör kunna visa underlag att de har beställt en passande färs för mediumburgare. Det är otillräckligt om ingen sådan beställning gjorts eftersom det då inte är restaurangen som styr faran med sjukdomsframkallande *E.coli*.

## 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.