



Ica Nära Hjärtat (Gate 74)
Stora Vägen 2
507 71 Gånghester

Inspektionsdatum	2017-09-14
Anläggning	Ica Nära Hjärtat
Plats	Stora Vägen 2
Fastighetsbeteckning	Gånghester 11:1
Närvarande	Miljöförvaltningen Ica Nära Hjärtat
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 kontrollen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Vid kontrolltillfället konstaterades att delar av rutiner och dokumentation saknades/bör utvecklas.

Följande brister noterades:

Rutiner, dokumentation

- 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.

Märkning

- Selleri är en allergen enligt informationsförordningen EU 1169/2011 bilaga II och ska därmed framhåvas i ingrediensförteckningen genom typsnitt, stil eller bakgrundsfärg.

Brist angående faroanalys kommer att kontrolleras genom att verksamheten skickar in faroanalysen till Miljöförvaltningen **senast den 6 oktober 2017**.

Miljöförvaltningen

Datum
2017-09-20Dnr
2017-2348

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

Övrigt

Ett informationsblad ”Regler om märkning och information” med allergenlista över vilka allergener som ska anges för kund lämnades ut vid besöket.

Informationsblad om regler om märkning och information lämnades vid besöket.

Tänk på att det bör finnas tillgång till heltäckande skyddande klädsel när grillning av kyckling sker.

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av tång var bra.

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.