



Inspektionsdatum	2017-02-03
Anläggning	Forum Lovers Pizza Grill
Plats	Stora Tvärgränd 2
Fastighetsbeteckning	Solrosen 3
Närvarande	, Miljöförvaltningen , verksamheten
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 brist noterades:

- **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.
- **Bristen ovan kommer att kontrolleras genom att verksamheten skickar in en faroanalys till Miljöförvaltningen senast den 3 mars 2017.**

Övrigt

På väggen till höger om dörröppningen i degrummet sitter ett proppskåp som lämpligtvis skyddas mot mjöldamm med luckor eller på annat sätt.

I taket på samma sida hänger en härva med sladdar, dessa bör även de skyddas mot mjöldamm för att underlätta rengöringen av dem.

Miljöförvaltningen

Datum
2017-02-09Dnr
2017-474

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.

Vid inspektionen lämnades informationsmaterial om fettavskiljare. 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.