



Mun Restaurang AB, Ålgården  
Ålgårdsvägen 2  
506 30 BORÅS

|                      |   |
|----------------------|---|
| Inspektionsdatum     | 2017-04-11  |
| Anläggning           | Mcdonald´s, Ålgårdsvägen                          |
| Plats                | Ålgårdsvägen 2                                    |
| Fastighetsbeteckning | Evedal 1  |
| Närvarande           | , Miljöförvaltningen<br>, Mcdonald´s, Ålgårdsväge |
| Ärende               | Oanmäld inspektion                                |

Anledningen till inspektionen var att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades främst områdena lagring, hantering, avfall, rengöring och HACCP (allergener) samt brister från föregående inspektion.

### Omdöme

Vid inspektionstillfället konstaterades det att verksamheten har fungerande rutiner kring byte av fritureolja och rengöring av fritös. Vid kontrollstillfället fungerade verksamhetens rutiner i stort.

Brister som påtalats vid tidigare kontroll var inte åtgärdade.

### Följande brister noterades:

- Rutin för rengöring av kransilar och spolmunstycken saknas. kransilarna är till för att samla upp restprodukter som finns i det gamla ledningssystem. Enligt rekommendationer skall kransilar rengöras minst 2 gånger om året.
- Rutin för kontroll av fritureoljan med fritureoljemätare finns men följs inte. I egenkontrollprogrammet stod att ni skulle ta prov på fritureoljan med fritureoljemätare varje dag fast ni i verkligheten inte gör det. Fritureoljemätare fungerade inte bra enligt personal.
- Dörren vid mottagningen var inte tät. Denna brist påpekades vid förra inspektionen. Verksamheten har beställt en ny lista som kommer att vara på plats efter vecka 15 enligt verksamhetsutövare.

---

### Miljöförvaltningen

Datum  
2017-04-12Dnr  
2017-1479

**Bristerna ovan kommer att kontrolleras genom att verksamheten skickar in förslag på åtgärder med lämpligt slutdatum när avvikelserna ska vara åtgärdade. Åtgärdsförslag lämnas till Miljöförvaltningen senast den 2 maj 2017.**

Om handlingarna inte inkommer i tid kommer er verksamhet att debiteras för extra offentlig kontroll för påminnelse/handläggning i ärendet.

## **Övrigt**

Kvaliteten på fritureolja mättes med en fritureoljemätare. Resultatet visade att kvaliteten på oljan var bra.

## **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**

Vid bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen som kräver uppföljande inspektion, tas en avgift för extra offentlig kontroll ut. Avgiften är för närvarande 1 244 kronor per handläggningstimme.

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.