

AB
Allégatan 21
503 32 BORÅS

Inspektionsdatum	2017-06-01
Anläggning	Restaurang Brassieriet
Plats	Allégatan 21
Fastighetsbeteckning	Hermod 5
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Verksamhetschef
Ärende	Revision

Syftet med revisionen 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

Verksamheten har bytt ägare sedan från februari 2017. Vid kontrollen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Vid revisionen fungerade verksamhetens rutiner i stort.

Brister som påtalats vid tidigare kontroll var åtgärdade.

Följande brister noterades:

HACCP - plan

- **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.

Brister i rengöring, hantering och hygien

- Tak och vägg vid fläkten i kylrum, lister till frysskåp samt kransilar är i behov av rengöring.
- Öppnade förpackningar var inte tillräckligt återförslutna. Allergena varor måste separeras så att säker allergikost kan levereras och att annan förorening kan ske.

Miljöförvaltningen

Datum
2017-06-07Dnr
2017-1861

Brist angående HACCP kommer att kontrolleras genom att verksamheten skickar in en faroanalys till Miljöförvaltningen senast den 3 juli 2017.

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

Övriga brister kontrolleras vid nästa ordinarie kontroll.

Övrigt

Olika områden på golv och väggar var slitna och ni bör fundera på er framtida underhållsplanering.

ATP

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av kniven kan förbättras.

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.