

Coop Väst AB
202 70 MALMÖ

Inspektionsdatum	2018-11-28
Anläggning	Coop Forum Borås & restaurang, 252200
Plats	Enedalsgatan 10
Fastighetsbeteckning	Gulmåran 7
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Coop Forum Borås & restaurang
Ärende	Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades restaurangen, charkdisken och fiskdisken. Följande kontrollområden kontrollerades lokaler, förpackningsmaterial, lagring, hantering, rengöring, temperaturer, personlig hygien, HACCP (nedkylning), märkning/presentation och spårbarhet.

Omdöme

Restaurangen

Vid kontrollen bedömdes att lokalerna är slitna och behov av renovering. Vid kontrolltillfället fungerade verksamhetens rutiner i stort. Verksamheten hade gått igenom alla etiketter.

Följande brister noterades:

- Det var stop i golvbrunnen vid köksön.
- En diskho läcker i serveringen.
- Det fanns ingen tydlig upplysning om att kunden kan få information om allergener i de olika maträtterna.
- Vid stickprovs kontroll av märkning på grekisk nötfärsbiff sakades ingredienser för kryddan på potatisen samt fettet som potatisen stekt i, tzatziki: saknades guarkärnmjöl och natriumbensonat.
- Bristande rengöring konstaterades under hyllor och kylar både i kök och serveringen samt vid ugn, grill och golvet mellan köksön.

Övrigt

Personalen var relativt ny och de var inte hade inte fått information om företagets hygienrutiner gällande smycken, klockor m.m..

Datum
2018-11-30Dnr
2018-3393

Charken

Vid kontrollen bedömdes att lokalerna är i relativt bra skick, det var rent och med gods ordning. Vid kontrolltillfället fungerade verksamhetens rutiner i stort.

Följande brister noterades:

- Bristande märkning konstaterades på Grillade Kamben, ingrediensförteckningen stämde inte överens med ursprungsmärkningen.

Fiskdisken

Vid kontrollen bedömdes att lokalerna är i relativt bra skick, det var rent och med gods ordning. Vid kontrolltillfället fungerade verksamhetens rutiner i stort.

Följande brister noterades:

- Bristande märkning konstaterades på Skagenröran, ingrediensförteckningen hade hoppat på själva etiketten och den stämde inte överens med ursprungsmärkningen.
- Bristande märkning konstaterades på Wallenbergare Lax, ingrediensförteckningen stämde inte överens med ursprungsmärkningen.
- Rutin för att kontrollera att märkningen stämmer var bristfällig.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

Övrigt

Presentationen av fisken i fiskdisken sakades men personalen skulle just plocka fram det när inspektionen påbörjades.

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.