

Datum  
2015-12-21Dnr  
2015-3155  
2015-3340Uddetorp Säteri AB  
Åsboholmogatan 6  
504 51 BORÅS

Inspektionsdatum	2015-12-03
Anläggning	Uddetorp Säteri
Plats	Uddetorp Säteri
Fastighetsbeteckning	Uddetorp 1:1
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Uddetorp Säteri
Ärende	Revision

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen och dricksvattenföreskrifterna.

### Livsmedel

Vid besöket kontrollerades områdena; lokaler, lagring, hantering, avfall, skadedjur, temperaturer, personlig hygien, utbildning, HACCP (faroanalys) och spårbarhet.

Vid inspektionen bedömdes att lokalerna inte var riktigt färdigställda. Ett omklädningsrum ska ordnas i huvudbyggnaden, en lastkaj med tak och väggar ska byggas utanför varumottagningen. Titta över kapaciteten på utrustning som kyl och frysförvaring samt eventuell nedkylning så att verksamheten klarar av stora beställningar som bröllop och julbord. Vid inspektionen hade man redan fått sätta in provisoriska kylskåp.

Miljöförvaltningen kommer att besluta om ny riskklass och årlig kontrolltid då det kommer ske tillagning av mat på plats. Verksamheten har registrerat sig som mottagningskök.

### Vatten

Provtagning har skett endast på kemiska parametrar och enligt bedömning för enskilda brunnar. Nytt dricksvattenprov kommer att tas omgående och då tar med eventuellt även den utökade provtagningen.

Miljöförvaltningen kommer att fastställa egenkontrollprogram för dricksvatten enligt överenskommelse.

---

### Miljöförvaltningen

Datum  
2015-12-21

Dnr  
2015-3155  
2015-3340

Driftinstruktioner och ritning/flöde över anläggningen kommer att skapas och finnas på plats.

Rinnande kallt och varmt vatten saknas vid anläggningen. Det är bra om det även finns en tappkran innan alla på börjad rening för att lätt kunna ta ett råvattenprov.

Vi kommer att kontrollera ovanstående vid nästa ordinarie kontroll.

## **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.