



Nawsherwan Hussen  
Österlånggatan 50  
503 37 BORÅS

Inspektionsdatum	2017-09-18
Anläggning	Shawarma Borås
Plats	Österlånggatan 50
Fastighetsbeteckning	Pygmalion 2
Närvarande	Miljöförvaltningen Shawarma Borås
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

Företaget är registrerat hos Miljöförvaltningen med aktuellt organisationsnummer och hantering.

Vid kontrollen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Vid kontrolltillfället konstaterades att delar av rutiner bör utvecklas.

### 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

- Personalen saknar arbetskläder.
- Det saknades instickstermometer. Det är viktigt att mäta temperaturen vid matlagningen för att kunna säkerställa att livsmedel förvaras i en temperatur som förhindrar tillväxt av skadliga mikroorganismer.
- Skärbrädan var sliten.

---

### Miljöförvaltningen

Datum  
2017-09-27Dnr  
2017-2411

**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 9 oktober 2017.**

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

## **Övrigt**

Informationsblad om regler om märkning och information lämnades vid besöket.

### 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.