

Hot Basilika Take Away
Åsbogatan 34
504 56 BORÅS

Revisionsdatum	2017-08-24
Anläggning	Hot Basilika Take Away
Plats	Åsbogatan 34
Fastighetsbeteckning	Ärlan 11
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Hot Basilika Take Away
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

- Verksamheten saknade separat städutrustning för köket. Det bör finnas separat städutrustning för köket och för övriga delen av livsmedelslokalen. Verksamheten kommer att köpa en ny mopp till köket.
- Rutin för rengöring av kransilar saknas. Verksamheten kommer att rengöra kransilar 3-4 gånger per år.

Miljöförvaltningen

Datum
2017-08-28Dnr
2017-2178

Brist angående faroanalys kommer att kontrolleras genom att verksamheten skickar in en faroanalys till Miljöförvaltningen senast den 20 september 2017. Övriga brister kontrolleras vid nästa ordinarie inspektion.

Övrigt

En ny lag har trätt i kraft gällande information om allergener. Vilket innebär att ni måste kunna upplysa kunden om vilka allergener som ingår i livsmedlet.

Mer information hittar ni på livsmedelverkets hemsida <http://www.livsmedelsverket.se/>

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.