



Gastrostage AB, Saga Mat & Dryck  
Österlånggatan 59  
503 37 BORÅS

Inspektionsdatum	2017-10-31
Anläggning	Saga Mat & Dryck
Plats	Österlånggatan 59
Fastighetsbeteckning	Remus 5
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Verksamheten
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), mikrobiologiska kriterier, märkning/presentation och spårbarhet.

### Omdöme

Vid kontrollen bedömdes att lokalerna var i bra skick, det var rent och med god ordning.

Vid kontrolltillfället fungerade verksamhetens rutiner i stort.

Nytt avfallsrum är under process och på gång att bli klart.

Takluckor i taket behöver vara stängda om livsmedel eller utrustning kan kontamineras.

Vid kontrolltillfället konstaterades att faroanalys saknas.

### Följande brister noterades:

- Omklädningskåp saknas för arbetskläder. Olämplig förvaring av arbetskläder sker på toalett.
- Information saknades: Det ska framgå för konsumenten att information om innehåll av allergena ingredienser finns tillgänglig t.ex. ha en skylt framme med information om att kunden kan fråga vilka allergener maten innehåller.

Datum  
2017-11-01Dnr  
2017-2806

### 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

- Redskap saknade upphängningsanordning.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister genom att ni skickar in faroanalys och åtgärd på lokalbrist till Miljöförvaltningen senast den 7 november 2017 eller mejlar in till [miljo@boras.se](mailto:miljo@boras.se).

### Övrigt

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av skärbräda och kniv var bra.

### 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 åtgärdas vid nästa kontroll kan leda till ett sanktionsbeslut.