

Datum  
2010-10-20

Diarienummer  
2010-001459

## Bryggan i Borstahusen AB

Livsmedelsföretagare Bryggan i Borstahusen AB	Organisationsnr	ObjektId 7720	Kontrolldatum 2010-10-20
Verksamhetsnamn Erikstorps Kungsgård, Bryggan Borstahusen	Riskklass 3	Bedömning enl. checklista: Detaljhandel v 2.1	
Besöksadress Erikstorps Gård	Erfarenhetsklass B	Syfte Planerad	
Fastighet Borstahusen 1:1	Föregående kntribesök:	Kontrollmetod Inspektion	Anm/oanm Oanmäld

Kontrollmyndigheten kontrollerar efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen med stöd av 11 § livsmedelslagen (SFS 2006:804) och 25 § livsmedelsförordningen (SFS 2006:813). Kontrollen sker i enlighet med förordning (EG) nr 882/2004 och livsmedelslagen.

Delomdöme avseende företaget vid inspektionstillfället:

Om man i samband med inspektion/revision väljer att bara gå igenom ett begränsat antal kontrollområden kan ett delomdöme i form av underkänt ges om avvikelser inom kontrollområdet är (aa). Detta omdöme kan ges enligt samma kriterier som gäller för helhetsomdöme eftersom en allvarlig avvikelse aa oavsett kontrollområde räcker för underkänt.

Företaget är skyldigt att följa EG-förordningar, livsmedelslagen och de föreskrifter som har meddelats med stöd av lagen. Av detta följer att det är livsmedelsföretaget som ansvarar för att åtgärda eventuella avvikelser. Yttrande från företaget över innehållet i kontrollrapporten skall ha inkommit till kontrollmyndigheten inom två (2) veckor från det att företaget fått del av kontrollrapporten.

Kontrollmyndigheten får enligt 22 § livsmedelslagen (SFS 2006:804) meddela föreläggande eller förbud som uppenbart behövs för att lagen, föreskrifter som har meddelats med stöd av lagen eller som följer av EG-förordningar som kompletteras av lagen skall efterlevas. I beslut om föreläggande eller förbud kan kontrollmyndigheten utsätta vite. Om ärendets avgörande inte kan uppskjutas kan kontrollmyndigheten fatta beslut i ärendet omedelbart.

<p><b>För kontrollmyndigheten</b></p>   <p>Handläggare</p>	<p><b>För företaget</b></p>   <p>Närvarande ombud</p>
---------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------

Se sidan 2 för bedömningar i kontrollområdena.

**Kontrollområden med Avvikelser (A) med Allvarliga avvikelser (AA): Antal (A) : 8 Antal (AA) : 1**

- 05. SKADEDJUR
  - 5.2 Dokumentation A
- 05. SKADEDJUR
  - 5.4 Förekomst av skadedjur, risk AA
- 06. RENGÖRING
  - 6.5 Golv, väggar, tak och inredn. A
  - 6.8 Golvbrunnar A
- 07. UNDERHÅLL
  - 7.4 Golv, väggar, tak och inredn. A
- 08. UTFORMNING AV LOKAL
  - 8.2 Materialval/konstruktion A
  - 8.4 Belysning A
- 11. SEPARERING/FÖRVARING/HANTERING
  - 11.5 Golvförvaring A
- 15. HACCP-PLAN
  - 15.8 Verifiering A

**Övriga Kontrollerade punkter      Antal: 78**

1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 4.1, 4.2, 5.1, 5.3, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.7, 6.9, 7.1, 7.2, 7.3, 8.1, 8.3, 8.5, 9.1, 9.2, 9.3, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 11.1, 11.2, 11.3, 11.4, 11.6, 11.7, 11.8, 11.9, 11.10, 12.1, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6, 13.1, 13.2, 13.3, 14.1, 14.2, 14.3, 14.4, 14.5, 14.6, 14.7, 14.8, 14.9, 14.10, 14.11, 15.1, 15.2, 15.3, 15.4, 15.5, 15.6, 15.7, 15.9, 17.1, 17.2, 18.1, 18.2, 19.1, 20.1, 20.2

**Ej aktuella punkter (EA)                      Antal: 1**

13.4

**Kommentarer**

5.2+4 Skadedjur - dokumentation för utförd skadedjurskontroll saknas och förekomst av mycket småflugor i köket

6.5+6 Rengöring - golv,väggar,tak och inredning samt golvbrunnar bristfälligt rengjorda

7.4 Underhåll - underhållet mycket eftersatt på golv,väggar,tak och inredning, vilket delvis gör det svårt att rengöra lokalerna effektivt då de är mycket slitna med tillfälliga lösningar vid reparationer.

8.2+4 Utformning av lokal - skåpen är av trämaterial vilket skall undvikas i tillagningskök och belysningen är av sådan konstruktion att de inte går att rengöra eller byta lysrör på då skyddet som på flera ställen även är trasiga inte går att plocka av, är skruvade i tak och fläktkåpa. Ansamlingar av flugor och liknande finns därmed i armaturen.

11.5 Separering/förvaring/hantering - golvförvaring förekom i torrförråd, frysrum och i varumottagningen

15.8 HACCP-plan - verifiering av rengöring och rätter som tillagats i verksamheten saknas sedan 2008.