

American Gypsy AB

Kindsvägen 4
51250 Svenljunga

Diarienummer: MOB-2018-837

Livsmedelskontroll på American Gypsy AB, 2018-08-22

Miljö- och byggenheten har utfört en oanmäld inspektion av verksamheten American Gypsy AB. Närvarande från verksamheten var Sam Salloum och Roberta samt undertecknad för tillsynsmyndigheten.

Vid det här besöket kontrollerades; infrastruktur, lokaler och utrustning, säker hantering, lagring och transport, rengöring och desinfektion, temperatur.

Vid kontrollen kan det finnas brister som inte uppmärksammats. Livsmedelsföretagaren har alltid det fulla ansvaret att gällande lagstiftning följs.

Omdöme

Helhetsintrycket av kontrollen är att verksamheten har god ordning i lokalen och goda hygienrutiner för verksamheten.

Vid inspektionen bedömdes att lokalerna var i bra skick, det var rent och med god ordning. Verksamheten har skriftliga rutiner som dagligen efterföljs.

Temperaturmätning i fryns och kyl visade på bra temperaturnivåer

Avvikelser

Inga avvikelser noterades för de punkter som kontrollerades.

Följande iakttagelser har gjorts

10. 3 Grundförutsättningar, hygien:

-Skärbrädorna på bredningsbänken användes både som skärbrädor och som arbetsbänk efter att de torkats av med trasa. Detta är inte att rekommendera då skärbrädornas skrovliga ytskikt inte är lätt att få rent utan diskning. Risken är att man flyttar runt de matrester och eventuella bakterier som tillkommit under dagen, så kallad korskontamination.

-Slevarna till soppkantinerna bör inte förvaras med matrester på i rumstemperatur under dagen då det finns risk för bakterietillväxt.

-Disktrasor är tillåtet att använda under förutsättning att man kan visa att de hålls rena, t.ex. noggrann sköljning och maskintvätt dagligen. Rådet är att alltid använda pappershanddukar när man torkar upp kött- och kycklingsaft.



Information

Under en inspektion i den offentliga kontrollen granskas ett urval av kontrollområden. Kontrollmetoden innebär ett antal stickprov på hur väl verksamheten lever upp till livsmedelslagstiftningens krav. Med regelbundna intervall ska oanmälda inspektioner genomföras.

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

Kontrollrapporten är inget beslut, men brister som påpekats vid tidigare kontrolltillfällen och som inte har åtgärdats vid nästa kontroll kan leda till ett sanktionsbeslut.

Om verksamheten upphör eller byter ägare ska anmälan om detta göras omedelbart till miljö- och byggenheten.

Avgift

Kontrollen ingår i den årliga tillsynsavgiften.

Med vänlig hälsning

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör

.....

Miljö- och byggenheten
Telefon 0325-184 44
E-post oscar.heden@svenljunga.se