



HERRLJUNGA KOMMUN

Bygg- och miljönämnd

M 485/18

Anas Alshikh Khamees
Knektegårdsgatan 9A
44137 Alingsås

Kontroll av mobil livsmedelsanläggning (food truck)

Den 9 oktober fick du ett besök i vid din mobila livsmedelsanläggning av miljöenheten i Herrljunga kommun. Det var en obokad ordinarie revision som vi på miljöenheten genomför strax efter att en ny verksamhet har registrerats. Syftet med besöket var att kontrollera att ni lever upp till de krav som finns i livsmedelslagstiftningen. Vi som var med vid kontrollen var Anas från Anas Kebab och Elaine från miljöenheten.

Utlåtande



Controlled

- The condition of the premises
- Temperature control
- Personal hygiene
- Workflow and routines
- Cleaning
- Information in the menu



Deficiencies

1. There is no easy access to hand washing
2. There is no soap available at the sink
3. There is a risk that the raw chicken contaminates other food because of the limited space

There will be a second inspection in November to follow up the deficiencies.

Avvikelse 1



Enkel tillgång till handtvättställ saknas.



Lagkrav: EG-förordning 853, kap 1 punkt 4.



Uppföljning: Återbesök i november.

Avvikelse 2



Tillgång till tvål vid handtvättstället saknas.



Lagkrav: EG-förordning 853, kap 1 punkt 4.



Uppföljning: Återbesök i november.

Avvikelse 3



Det finns risk att den råa kycklingen kontaminerar andra livsmedel på grund av lokalens begränsade yta.



Lagkrav: EG-förordning 852 bilaga II Kap IX punkt 4



Uppföljning: Kycklingen avlägsnades genast. Återbesök i november för att följa upp att ingen ny rå kyckling har tagits in i verksamheten.

Redogörelse av besöket

Verksamheten består av en försäljning av uppvärmd mat från en food truck. Anas har själv byggt om en husvagn till food truck och installerat inredning i den. Till verksamheten hör även en livsmedelslokal som är belägen ungefär 50 meter från platsen där food trucken oftast är uppställd. Från food trucken säljs hamburgare, kebab (shawarma), falafel, grillkorv och pommes frites.

I livsmedelslokalen förvaras de flesta varor, både torrvaror, kylvaror och frysvaror. Alla kylar och frysar höll rätt temperatur. I lokalen finns en beredningsbänk och en diskbänk. Där sköljs och skivas sallad. Även majonäsröror bereds i köket. Livsmedlen bärs sedan till food trucken. I food trucken finns ett kylskåp för livsmedelsförvaring och ett annat kylskåp för förvaring av dricka. Det finns även en kylränna där uppskuren sallad och majonäsröror förvaras. Vid besöket höll den delen av kylrännan som låg närmast kylaggregatet 9 grader och den del av kylrännan som låg längst ifrån kylaggregatet 14 grader. Vid besöket flyttade Anas rörorna så att de förvaras i den kallare delen av kylrännan. Han uppgav att de röror som är över i slutet av dagen kasseras. Vid besöket fanns även kycklingspett med rå kyckling i kylrännan. Efter en genomgång av vilka risker som hantering av rå kyckling i en lokal med begränsad yta kan medföra, plockade Anas bort kycklingen. Han berättade att han bara hade haft den i några dagar på prov och att den inte fanns med på menyn. Han uppgav att han fortsättningsvis enbart kommer att hantera färdiglagade livsmedel i sin food truck.

För uppvärmning av livsmedel fanns en rullande korvgrill. Korvarna höll omkring 70 grader, vilket är en bra temperatur för varmhållning. Det fanns även ett stekbord där Anas steker kebab direkt på beställning. Då tar han färdigstekt kebabkött direkt från kylen och steker på stekbordet i ca 1 minut. Det fanns även två fritöser, en för pommes frites och en för falafel. Anas berättade att han byter olja var tredje dag. I food trucken fanns även en bordsgrill där kebabrullarna (shawarma) värms precis innan servering. Det fanns en fläkt som satt ovanför stekbordet och fritösen. Den var av en modell som används i privathushåll. Att frånluften fungerar konstaterades vid besöket, men det gjordes ingen närmare utredning på om frånluftsflödet är tillräckligt dimensionerat för verksamheten.

I food trucken fanns en sink för handtvätt. Vid besöket var den belamrad av ovidkommande prylar, t.ex. tomma energidrycksburkar. Det fanns handsprit vid sinken, men ingen handtvål. För att få fram vatten till sinken behövde Anas gå till ett hörn längst bak i food trucken, ansluta en kabel till en pol på det bilbatteri som stod på golvet. När detta var gjort så kom vatten fram till kranen. Det fanns alltså inte enkel tillgång till handtvätt. Anas har som rutin att alltid bära engångshandskar vid beredning av livsmedel och att mellan varje beställning byta handskar och sprita händerna. Han fick beskedet att handtvätt är grundläggande för att upprätthålla god hygien och att sprit och handskar inte är tillräckligt. Han uppgav då att han ska bygga om systemet så att tillgången till handtvätt blir enkel. Rent vatten hämtas dagligen på dunk från den intilliggande lokalen. Avloppsvattnet som samlas upp under sinken bärs efter stängning till lokalens personaltoalett och hälls ut i toaletten.

Ytorna i food trucken bestod till stor del av rostfritt stål. Renheten var hög och det verkade inte finnas risk för glassplitter från belysningen. Avfallsbehållaren var försedd med svängbart lock.

Upplysningar

Kontrollrapporten är inte ett beslut och kan därför inte överklagas. Om ni vid uppföljningen inte har åtgärdat de punkter som avviker från lagstiftningen, måste vi på miljöenheten skriva ett beslut om att ni ska vidta åtgärder. Det beslutet kommer ni ha möjlighet att överklaga.

MILJÖENHETEN

Elaine Larsson
Miljöchef
elaine.larsson@admin.herrljunga.se
0513-171 21

Intern anteckning: A, B, J, K
