



M 710/16

Lilla kiosken i Gråbo AB
Tolsjövägen 4
443 71 GRÅBO

Kontroll av gatukök

Den 22 november fick ni ett besök i ert gatukök av miljöenheten i Herrljunga kommun. Ett återbesök genomfördes den 1 december. Det var en obokade ordinarie kontroller som vi genomför med regelbundna intervall. Syftet med besöket var att kontrollera att ni lever upp till de krav som finns i livsmedelslagstiftningen. Vi som var med vid kontrollen var Anette från Lilla Kiosken och Elaine från miljöenheten.

Utlåtande

Menyn är begränsad till enbart hamburgare, pomes och grillad korv, vilket underlättar när det gäller separeringen på den begränsade yta som finns i kiosken. Utrustningen var i gott skick och rengöringen var fullgod.

Följande avvikelser noterades vid kontrollen 22/11

1. Det fanns inget varmvatten i kranarna
2. Avloppet till handtvättstället på toaletten fungerade inte.

Vid den uppföljande kontrollen den 1/12 var båda avvikelserna åtgärdade.

Enligt livsmedelsverkets förordning (852/2004) om livsmedelshygien framgår i bilaga II, kapitel I, punkt 4 att det ska finnas ett adekvat antal lämpligt placerade och utformade handtvättställ. Handtvättställ skall ha varmt och kallt rinnande vatten, material för handtvättning och för hygienisk torkning.

Redogörelse av besöket

Vi kontrollerade dessa punkter vid besöket.

- **Infrastruktur, lokaler och utrustning**
- **Råvaror och förpackningsmaterial**
- **Hantering, lagring och transport**
- **Hantering och förvaring av avfall**
- **Rengöring**
- **Temperatur**
- **Personlig hygien**
- **Utbildning**
- **HACCP-baserade förfaranden**

Lilla Kiosken tillverkar högrevsburgare från färsk högrevsfärs. Anette uppgav att de alltid genomsteker burgarna. Hon visade hur personalen går till väga när burgarna tillverkas: färsen vägs, formas till burgare och placeras i ett kärl. Under hela momentet har personalen

handskar. Kärlet placeras sedan i en kylbänk under stekbordet. Burgarna steks upp vid beställning.

Det finns en fritös intill stekbordet. Anette uppgav att frityroljan byts efter ungefär 3 – 4 dagar.

Korv, bacon och ost förvaras i kylbänk och steks efter beställning. Hantering av dressing och sallad sker i viss omfattning.

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
Miljöinspektör
elaine.larsson@admin.herrljunga.se
0513-171 21