

Bilaga 3

Rutin för provtagning av dryck från dryckesautomater inom projektet ”Riktad tillsyn mot omprövade restauranger 2008”

1. Hämta en följesedel-livsmedel från Alcontrol (finns i Christins rum 4:315).
2. Hämta tre tomma flaskor med blå kork märkta ”Steril flaska för mikrobiologisk analys av vatten” från ”Grottan”. Lägg i kylväska tillsammans med frysklampor från stora frysen (fläkten till frysen måste stängas av innan den öppnas, sätts igång automatiskt sedan).
3. Ute på restaurangen fylls flaskan full med drycken som ska provtas och läggs sedan tillbaka i provtagningsväskan med kylklampor. De prover som tas bör lämpligen vara ett prov med rent (EJ kolsyrat) vatten, ett med kolsyrad dryck samt en dryck utan kolsyra. Drycken tas antingen ifrån ”dryckespistol” eller ”dryckestorn”.
4. Märk proven med objektsid samt ett nr (1, 2, 3). På följesedeln, märk även vilken typ av dryck som provtagits (i raden ”provets märkning”), provtagningsdatum- samt tidpunkt, provtagningsplats (objekts id), provtagare (era initialer) samt ditt namn samt kontaktuppgifter i högerkolumnen ”vid frågor kring beställningen”. Skriv under följesedeln (uppdragsgivarens namnteckning).

Den ifyllda följesedeln läggs i en plastpåse och stoppas även den i väskan. Se till att väskan har en blå ”stripe” på utsidan som gör att det framgår att det är provtagning av livsmedel och dryck.

OBS! Ta kopia på följesedeln innan den skickas iväg och lägg kopian i fack i Christins rum 4:315).

5. Vid återkomst till kontoret ställs väskan in i ett av de två högra kylskåpen i rummet där rockar och mössor finns i ”grottan”. Se till att väskorna kommer tillbaka senast kl 16.45 då proven hämtas.
6. Invänta provresultaten. Vid otjänliga provresultat ska restaurangen meddelas och verksamheten ska sedan redogöra för miljöförvaltningen vilka åtgärder som vidtagits samt inkomma med resultatet av ett omprov snarast som restaurangen själva får bekosta (vi vill kunna redogöra för resultatet inom projektet senast under juni månad). Vid provresultat tjänligt med anmärkning ska restaurangen också informeras och redogöra för miljöförvaltningen om vilka åtgärder de kommer att vidta, dock behövs inga omprov.

OBS! Vid kvällsinspektioner tas inga prover.