



Inspektionsdatum	2017-02-06
Anläggning	Målsryds kiosk och pizzeria
Plats	Svenljungavägen 7
Fastighetsbeteckning	Bråthult 1:55
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Målsryds kiosk och pizzeria
Ärende	Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, förpackningsmaterial, lagring, hantering, rengöring, temperaturer, personlig hygien, HACCP (faroanalys), märkning/presentation och spårbarhet.

Omdöme

Vid kontrollen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Vid kontrolltillfället konstaterades att delar av rutiner och dokumentation saknades/bör utvecklas.

Brister som påtalats vid tidigare kontroll var åtgärdade.

Följande brister noterades:

- Kontroll över nedkylningen var bristfällig, temperatur togs inte för att kontrollera att nedkylningen sker inom 4 timmar.
- Det saknade termometer för att kontrollera nedkylningen.
- Verksamheten kunde inte visa att det är oxfile som används. Det saknades kvitto/följesedel som styrker att oxfile köpts in.
- Det saknades papper på personaltoaletten.
- Plastlåda med förvaring av livsmedel hade spruckit sönder i frys.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister genom att ni skickar in dokumentation för nedkylning av livsmedel under februari/mars till Miljöförvaltningen **senast den 10 mars 2017**. Senast den 10 mars 2017 skickas även kopia av kvitto/följesedel på att oxfile används.

Miljöförvaltningen

Datum
2017-02-09Dnr
2017-0456

De övriga bristerna kommer att kontrolleras vid nästa ordinarie kontroll.

Om handlingarna inte inkommer i tid kommer er verksamhet att debiteras för extra offentlig kontroll för påminnelse/handläggning i ärendet.

Övrigt

Verksamheten ska ändra i menyn på hemsida och i pappersformat så att det stämmer överrens med övrig meny.

Verksamheten återanvänder till viss del förpackningsmaterial och plastförpackningar. Det är viktigt att verksamheten har rutiner för att säkerställa att lådorna är lämpliga till infrysning så att de inte spricker sönder.

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av skärbräda var bra.

Information

Inspektion

Vid en inspektion inom den offentliga kontrollen granskas ett urval av kontrollområden/kontrollpunkter. Det innebär ett stickprov på hur väl er verksamhet lever upp till livsmedelslagstiftningens krav. Oanmälda inspektioner ska utföras med regelbundna intervall.

Avgift

Vid bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen som kräver uppföljande inspektion eller extra handläggning, tas en avgift för extra offentlig kontroll ut. Avgiften är för närvarande 1 244 kronor per handläggningstimme.

Inspektionerna på verksamheten blir underlag för den årliga kontrollavgiften. Beroende på vad inspektionerna visar kan er erfarenhetsklassning ändras och då även avgiften.

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