

Sdf Norr  
Margaretagatan 9

Inspektionsdatum	2016-04-18
Anläggning	Margaretagatan 9 A
Plats	Margaretagatan 9
Fastighetsbeteckning	Präntaren 2
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Margaretagatan 9 A
Ärende	Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, förpackningsmaterial, lagring, hantering, rengöring, temperaturer, HACCP (nedkylning, återupphettning) och spårbarhet.

### Omdöme

Vid inspektionen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Vid inspektionstillfället fungerade verksamhetens rutiner i stort. Ett städschema var iordningställt där det tydligt står vad som ska städas och när, kökslådorna saknades dock på städschemat.

Det fanns två sorters plasthandskar ett par som var anpassade till livsmedel (hade glas/gaffelsymbol) och ett par som saknade glas/gaffelsymbol.

Kalibrering av termometrar gjordes inte. En kalibrering eller funktionskontroll bör göras minst en gång per år. Test kan göras mot kokande vatten +100°C och isvatten +0°C.

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

Brister som påtalats vid tidigare inspektion var åtgärdade.

Vid inspektionen uppmärksammades inga större avvikelser bland de kontrollerade områdena.

---

### Miljöförvaltningen

Datum  
2016-04-19

Dnr  
2016-1419

## **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**

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.

Sdf Norr  
Margaretagatan 9

Inspektionsdatum	2016-04-18
Anläggning	Margaretagatan 9 B
Plats	Margaretagatan 9
Fastighetsbeteckning	Präntaren 2
Närvarande	, Miljöförvaltningen Pernilla Rapp, Margaretagatan 9 B
Ärende	Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, förpackningsmaterial, lagring, hantering, rengöring, temperaturer, HACCP (nedkylning, återupphettning) och spårbarhet.

### **Omdöme**

Vid inspektionen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Vid inspektionstillfället fungerade verksamhetens rutiner i stort. Ett städschema var iordningställt där det tydligt står vad som ska städas och när, kökslådorna saknades dock på städschemat.

Det fanns två sorters plasthandskar ett par som var anpassade till livsmedel (hade glas/gaffelsymbol) och ett par som saknade glas/gaffelsymbol.

Kalibrering av termometrar gjordes inte. En kalibrering eller funktionskontroll bör göras minst en gång per år. Test kan göras mot kokande vatten +100°C och isvatten +0°C.

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av kniv var bra medan rengöring av skärbräda kan förbättras.

Brister som påtalats vid tidigare inspektion var åtgärdade.

### **Följande brist noterades:**

**Brister i rengöring, hantering och hygien**

- Bristande rengöring konstaterades i kökslådor.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brist vid nästa ordinarie kontroll.

Datum  
2016-04-19

Dnr  
2016-1420

## **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**

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.

Sdf Norr  
Margaretagatan 9

Inspektionsdatum	2016-04-18
Anläggning	Margaretagatan 9 C
Plats	Margaretagatan 9
Fastighetsbeteckning	Präntaren 2
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Margaretagatan 9 C
Ärende	Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, förpackningsmaterial, lagring, hantering, rengöring, temperaturer, HACCP (nedkylning, återupphettning) och spårbarhet.

### **Omdöme**

Vid inspektionen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Vid inspektionstillfället fungerade verksamhetens rutiner i stort. Ett städschema var iordningställt där det tydligt står vad som ska städas och när, kökslådorna saknades dock på städschemat.

Det fanns två sorters plasthandskar ett par som var anpassade till livsmedel (hade glas/gaffelsymbol) och ett par som saknade glas/gaffelsymbol.

Kalibrering av termometrar gjordes inte. En kalibrering eller funktionskontroll bör göras minst en gång per år. Test kan göras mot kokande vatten +100°C och isvatten +0°C.

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av skärbräda var bra medan rengöring av kniv kan förbättras.

Brister som påtalats vid tidigare inspektion var åtgärdade.

### **Följande brister noterades:**

#### **Brister i rengöring, hantering och hygien**

- Lämpliga förvaringskärl för nedkylning av mat saknades i verksamheten.
- Bristande rengöring konstaterades i grönsakaskyl.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

Datum  
2016-04-19

Dnr  
2016-1422

## **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**

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.

Datum  
2016-04-19Dnr  
2016-1423Sdf Norr  
Margaretagatan 9

Inspektionsdatum	2016-04-18
Anläggning	Margaretagatan 9 D
Plats	Margaretagatan 9
Fastighetsbeteckning	Präntaren 2
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Margaretagatan 9 D
Ärende	Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, förpackningsmaterial, lagring, hantering, rengöring, temperaturer, HACCP (nedkylning, återupphettning) och spårbarhet.

### Omdöme

Vid inspektionen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Vid inspektionstillfället fungerade verksamhetens rutiner i stort. Ett städschema var iordningställt där det tydligt står vad som ska städas och när, kökslådorna saknades dock på städschemat.

Det fanns två sorters plasthandskar ett par som var anpassade till livsmedel (hade glas/gaffelsymbol) och ett par som saknade glas/gaffelsymbol.

Kalibrering av termometrar gjordes inte. En kalibrering eller funktionskontroll bör göras minst en gång per år. Test kan göras mot kokande vatten +100°C och isvatten +0°C.

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

Brister som påtalats vid tidigare inspektion var åtgärdade.

### Följande brister noterades:

#### Brister i rengöring, hantering och hygien

- Bristande rengöring konstaterades i kökslådor.
- Varm mat kylde ner i plastlådor som är gjorda för kalla livsmedel.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

Datum  
2016-04-19

Dnr  
2016-1423

## **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**

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.



Sdf Norr  
Margaretagatan 9

Inspektionsdatum	2016-04-18
Anläggning	Margaretagatan 9 E
Plats	Margaretagatan 9
Fastighetsbeteckning	Präntaren 2
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Margaretagatan 9 E
Ärende	Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, förpackningsmaterial, lagring, hantering, rengöring, temperaturer, HACCP (nedkylning, återupphettning) och spårbarhet.

### **Omdöme**

Vid inspektionen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Vid inspektionstillfället fungerade verksamhetens rutiner i stort. Ett städschema var iordningställt där det tydligt står vad som ska städas och när, kökslådorna saknades dock på städschemat.

Det fanns två sorters plasthandskar ett par som var anpassade till livsmedel (hade glas/gaffelsymbol) och ett par som saknade glas/gaffelsymbol.

Kalibrering av termometrar gjordes inte. En kalibrering eller funktionskontroll bör göras minst en gång per år. Test kan göras mot kokande vatten +100°C och isvatten +0°C.

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

Brister som påtalats vid tidigare inspektion var åtgärdade.

Vid inspektionen uppmärksammades inga större avvikelser bland de kontrollerade områdena.

Datum  
2016-04-19

Dnr  
2016-1425

## **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**

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.