



Inspektionsdatum	2016-01-12
Anläggning	Grands Restauranger
Plats	Hallbergsplatsen 2
Fastighetsbeteckning	Prometeus 3
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Grands Restauranger
Ärende	Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades temperaturer och termometrar.

Omdöme

Vid inspektionen fungerade verksamhetens rutiner för temperaturer i stort, däremot behöver del av rutin utvecklas. Ni maler köttet själva till era hamburgare. Då är det viktigt att avdöda eventuella bakterier/ehec innan malning sker. Okej metoder är exempelvis att köttet putsas med hygieniska metoder, brynas eller bräseras (koka i lite vätska) på ytan för att sedan putsas. Ehec dör inte vid frysning.

Brister som påtalats vid tidigare inspektion var åtgärdade.

Följande brist noterades:

- Det saknas en säker hanteringsmetod för att avdöda bakterier innan malning sker till hamburgare.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brist genom att ni skickar in förslag på åtgärder till Miljöförvaltningen senast vecka 7, 2016.

Övrigt

När allergeninformation ges ut på era menyer behöver alla de allergener deklarerats som finns i det informationsblad som gavs ut till er i samband med tidigare inspektion.

Miljöförvaltningen

Datum
2016-01-12

Dnr
2016-0030

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.