

Datum
2016-01-12Dnr
2016-03Restaurang Brännarn AB
Lilla Kyrkogatan 25
503 35 BORÅS

Inspektionsdatum 2016-01-04
Anläggning Lilla Bränneriet
Plats Lilla Kyrkogatan 25
Fastighetsbeteckning Pollux 10
Närvarande , Miljöförvaltningen
, Verksamheten
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, märkning och spårbarhet.

Omdöme

Vid inspektionstillfället konstaterades att delar av rutiner bör utvecklas. Återkommande brister förekom.

Följande brister noterades:

Lokalen

- Skärbrädorna är slitna och är i behov av underhåll.

Brister i rengöring, hantering och hygien

- Separering av livsmedel bör förbättras i verksamhetens kylskåp och frys. Vid inspektionen saknades varuskydd för vissa livsmedel och oförpackade beredda och råa produkter förvarades inte med tillräcklig åtskillnad.
- Golvförvaring förekom på flera ställen i lokalen. Golvförvaring försvårar rengöringen och ökar risken för att föroreningar överförs till arbetsbänkar.
- Vid inspektionen framkom att de påsarna som används för förvaring av livsmedel enligt märkningen inte är lämpliga att använda för livsmedel.
- Vid inspektionen konstaterades att lokalen är i behov av storstädning.

Miljöförvaltningen

Datum
2016-01-12Dnr
2016-03

- Ovidkommande saker förvarades på beredningsbänken i köket exempelvis kontorsmaterial, väska, lampor och dylikt. Beredningsbänkar bör endast användas för livsmedelshanteringen för att frisätta beredningsyta samt underlätta rengöring.
- Vid inspektionen identifierades att köttet som tinades i kylskåpet inte uppfyller kraven i märkningsreglerna p.g.a bäst före-datum var 2013-04-04. Följesedel för köttet kunde inte visas vid inspektionen. Verksamheten bör lämna in denna följesedel senast den 20 januari 2016.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid en uppföljande inspektion efter 2016-01-25.

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, tas en avgift för extra offentlig kontroll ut. Avgiften är för närvarande 1 104 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.