



Oriental Taste

Inspektionsdatum	2016-06-14
Anläggning	Oriental Taste Restaurang
Plats	Torggatan 1
Fastighetsbeteckning	Diana 1
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Oriental Taste Restaurang
Ärende	Revision

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

Följande brister noterades:

- Rengöring av skärbrädor och kniv var inte tillfredställande.
- Faroanalys saknas för tillagning och nedkylning av livsmedel. En faroanalys handlar om kunskap om den egna verksamheten. Vilka faror finns i er verksamhet och hur gör ni för att förhindra dem.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister genom att ni skickar in en faroanalys för nedkylning och tillagning till Miljöförvaltningen **senast den 26 augusti 2016**. De övriga bristerna kommer att kontrolleras vid nästa ordinarie kontroll.

Övrigt

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

En kalibrering eller funktionskontroll av termomtern bör göras minst en gång per år. Test kan göras med kokande vatten + 100°C och isvatten 0°C.

Miljöförvaltningen

Datum
2016-06-14Dnr
2016-2148

Vi gör på uppdrag av Borås Energi och Miljö en kartläggning över fettavskiljare på livsmedelsverksamheter i Borås Stad. Under inspektionen framkom att det inte finns någon fettavskiljare i verksamheten. Vid eventuella frågor angående fettavskiljare kontakta Borås Energi och Miljö, Kundcenter telefon: 020 - 97 13 00

Information

Revision

Revision är en kontrollmetod som innebär en granskning på hur väl er verksamhet lever upp till livsmedelslagstiftningens krav. Hela eller delar av ert system för egenkontroll och faroanalys/riskbedömning granskas och sätts i relation till hur ni bedriver verksamheten. Revision är en mer omfattande kontrollmetod än inspektion och därför ska ni som verksamhetsutövare alltid informeras om dag och tid för besöket.

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.