



Inspektionsdatum	2016-04-15
Anläggning	Pizza & Kebab Palatset
Plats	Östgötagatan 25
Fastighetsbeteckning	Skräddaren 3
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Miljöförvaltningen , Pizza & Kebab Palatset
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:

- Faroanalys saknas för verksamheten. En faroanalys handlar om kunskap om den egna verksamheten. Vilka faror finns i er verksamhet och hur gör ni för att förhindra dem. Ni ska analysera varje hanteringssteg i er verksamhet och titta på vilka faror som kan finnas och vad de kan beror på.
- Golvet och dörrkarmar i källaren är inte anpassat för livsmedelslokal och svåra att rengöra.
- Personalen bytte inte om till arbetskläder i verksamheten.
- Förvaringen av arbetskläder och privata kläder var inte tillräckligt separerade.
- Städredskap förvarades så att de inte kunde torka ordentligt efter användning.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister genom att ni skickar in en faroanalys för er verksamhet till Miljöförvaltningen och datum för när golvet i källaren planerats att åtgärdas **senast den 3 juni 2016**. De övriga bristerna kommer att kontrolleras vid nästa ordinarie kontroll.

Datum
2016-04-15Dnr
2016-1390

Övrigt

Tänk på att det ska framgå för konsumenten att information om innehåll av allergena ingredienser finns tillgänglig t.ex. ha en skylt framme med information om att kunden kan fråga vilka allergener maten innehåller.

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

Vi gör på uppdrag av Borås Energi och Miljö en kartläggning över fettavskiljare på livsmedelsverksamheter i Borås Stad. Vid inspektionen fanns det ingen som kunde svara på om det finns en fettavskiljare i verksamheten eller inte. Har ni fettavskiljare kontakta mig snarast. Har jag inte hört något från er inom tre veckor kommer jag att göra bedömningen att ni inte har någon fettavskiljare och meddela det till Borås Energi och Miljö.

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.