

Datum  
2016-02-05Dnr  
2016-0312Berhem I Borås AB  
Kungsgatan 15  
503 33 BORÅS

Inspektionsdatum 2016-02-05

Anläggning Pizzeria Napoli

Plats Kungsgatan 15

Fastighetsbeteckning Bifrost 15

Närvarande , Miljöförvaltningen  
, Verksamheten

Ärende Oanmäld inspektion

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

### Omdöme

Vid inspektionen bedömdes att verksamheten hade kontroll över temperaturer i kylar och frysar. Förvaringsrutin för livsmedel och nedkylningsrutin var bristfällig. Verksamhetsutövare har planerat in en utbildning i hygien/haccp i februari eller mars månad.

### Följande brister noterades:

#### Brister i rengöring, hantering och hygien

- Kebab och skinka var framtagen i rumstemperatur och hade + 8 grader i en kylbänk som nyligen slutat att fungera. Personal ändrade genast till att ställa livsmedlen i kylförvaring.
- Bristande rengöring konstaterades i en kylbänk.
- Instickstermometer saknades i verksamheten.
- Kontroll över nedkylning behöver förbättras med bättre temperaturkontroll samt hantering för förvaring.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

Vi gör på uppdrag av Borås Energi och Miljö en kartläggning över fettavskiljare på livsmedelsverksamheter i Borås Stad. 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.

### Miljöförvaltningen

Datum  
2016-02-05Dnr  
2016-0312

Informationsmaterial om fettavskiljare skickas med kontrollrapport. Vid eventuella frågor angående fettavskiljare kontakta Borås Energi och Miljö, Kundcenter telefon: 020 - 97 13 00.

## **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.