

Datum
2016-02-18Dnr
2016-0457Pizzeria Saint George
Trandaredsgatan 43 b
507 61 BORÅS

Inspektionsdatum 2016-02-17

Anläggning Pizzeria Saint George

Plats Trandaredsgatan 43

Fastighetsbeteckning Örtugen 2

Närvarande , Miljöförvaltningen
, Pizzeria Saint George

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, HACCP, märkning 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. Verksamheten har ändrat i lokalen med nya ytskikt på golv, väggar etc. Krokar för städredskap samt omklädningsskåp kommer anordnas enligt verksamheten.

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.

Ett informationsblad ”Regler om märkning och information” med allergenlista över vilka allergener som ska anges för kund lämnades ut vid besöket.

Följande brist noterades:

- Vid inspektionen framkom att de engångshandskar som används vid hantering av livsmedel enligt märkningen inte är lämpliga att använda för feta livsmedel.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brist vid nästa ordinarie kontroll.

Miljöförvaltningen

Datum
2016-02-18Dnr
2016-0457

Övrigt

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av kniv kan förbättras. Verksamheten var medveten om att förvaringen kunde vara bättre och tänker sätta upp en knivlist på väggen.

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

Inspektion

Vid en inspektion inom den offentliga kontrollen granskas ett urval av kontrollområden/kontrollpunkter. Det innebär ett stickprov på hur väl verksamheten 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.