

Datum  
2016-02-04Dnr  
2016-0284Wallins kök & catering AB  
Åsboholmsgatan 12  
504 51 BORÅS

Inspektionsdatum 2016-02-04

Anläggning Restaurang 2:a våning

Plats Åsboholmsgatan 12

Fastighetsbeteckning Katrinedal 2

Närvarande , Miljöförvaltningen  
, Verksamheten

Ärende Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, förpackningsmaterial, lagring, hantering, skadedjur, rengöring, temperaturer, personlig hygien, 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.

### Följande brist noterades:

Brister i rengöring, hantering och hygien

- Personal saknade hårskydd vid hantering av oförpackade livsmedel.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brist vid nästa ordinarie kontroll.

### Övrigt

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

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

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

---

### Miljöförvaltningen

Datum  
2016-02-04Dnr  
2016-0284

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.

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

Internrevision är en genomgång av er egenkontroll. Här skall ni kontrollera att de rutiner och dokumentation man fastställt utförs. Behöver rutinerna ändrats? Har det skett ändringar i livsmedelhanteringen som gör att nya rutiner behövs? Internrevision bör ske minst en gång årligen, resultatet skall sparas.

## **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.