



Inspektionsdatum	2016-02-03
Anläggning	Restaurang Balder, Albrechts Lunchrestaurang
Plats	Allégatan 1
Fastighetsbeteckning	Balder 7
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Verksamheten
Ärende	Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler och temperaturer.

### Omdöme

Vid inspektionen bedömdes att det var rent och med god ordning. Vid inspektionstillfället konstaterades att delar av rutiner och dokumentation saknades.

Planering av underhåll kommer att åtgärdas till sommaren. Hela golvet i köket kommer att bytas ut när verksamheten är stängd, med start i juni månad. Golvet är i behov av underhåll på grund av slitage.

### Följande brister noterades:

#### Brister i rengöring, hantering och hygien

- Bristande rengöring konstaterades inuti diskmaskin. Lister och diskgardiner till diskmaskinen var smutsiga och hade påväxt av rött mögel. Detta är en kvarstående brist sedan föregående kontroll.
- Nedkylningsprocessen av livsmedel var bristfällig och ingen dokumentation kunde visas upp över hur lång tid det tar att kyla ned livsmedel. Det fanns ingen bra översyn hur lång tid det tar främst för större mängder mat i förvaringskärlen att kylas ned. Personal började lägga mindre mängd mat i utrustning till för nedkylning vid inspektionen.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister genom att ni kommer in med dokumentation till Miljöförvaltningen för nedkylningstemperaturer och åtgärder för hur tänker hantera era rutiner för diskmaskin senast vecka 12, 2016.

Om handlingarna inte inkommer i tid kommer er verksamhet att debiteras för extra offentlig kontroll för påminnelse/handläggning i ärendet.

---

### Miljöförvaltningen

Datum  
2016-02-03

Dnr  
2016-0271

## **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.

## **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.