

Datum
2016-04-25Dnr
2016-1489Sköna Nätter KB
Åsboholmsgatan 6
504 55 BORÅS

Inspektionsdatum 2016-04-25

Anläggning Sköna Nätter, Hotell

Plats Vendelsbergsgatan 42

Fastighetsbeteckning Solhem 2

Närvarande , Miljöförvaltningen
, Sköna Nätter

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, presentation och spårbarhet.

Omdöme

Vid inspektionen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Verksamheten planerar att göra om i lokalen då de har börjat med servering av kvällsmat. Vid inspektionstillfället fungerade verksamhetens rutiner i stort.

Brister som påtalats vid tidigare inspektion var åtgärdade.

Följande brister noterades:

Lokalen

- Ett kylskåp är i behov av avfrostning.
- Handfatet var vid inspektionen belamrat.

Brister i rengöring, hantering och hygien

- Livsmedel förvarades i öppen konservburk.
- Bristande rengöring konstaterades på hylla och lysrör ovanför fritösen.
- Arbetsbyxor saknades, personalen bar privata byxor. Det är viktigt att man byter om till arbetskläder på arbetsplatsen.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

Miljöförvaltningen

Datum
2016-04-25Dnr
2016-1489

Övrigt

I torrförrådet förekom golvförvaring vilket gör det svårstädat, enligt ägaren ska denna plats göras om när man bygger en bardel.

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av tallrik var bra medan rengöring av skärbräda kan förbättras.

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 er verksamhet lever upp till livsmedelslagstiftningens krav. Oanmälda inspektioner ska utföras med regelbundna intervall.

Avgift

Då verksamheten ändrat inriktning kommer ni hamna i en annan riskklass och ny årsavgift. Beslut om ändrad riskklass kommer ske vid årsskiftet.

Vid bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen som kräver uppföljande inspektion, tas en avgift för extra offentlig kontroll ut. Avgiften är för närvarande 1 104 kronor per handläggningstimme.

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 åtgärdas vid nästa kontroll kan leda till ett sanktionsbeslut.