



Restaurang Hästhoven
504 46 BORÅS

Inspektionsdatum	2016-09-08
Anläggning	Restaurang Hästhoven
Plats	Varbergsvägen 65
Fastighetsbeteckning	Osdal 4:2
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Restaurang Hästhoven
Ärende	Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, lagring, hantering, skadedjur, rengöring, temperaturer, personlig hygien, HACCP (faroanalys) och spårbarhet.

Omdöme

Vid inspektionen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Vid inspektionstillfället konstaterades att delar av rutiner och dokumentation saknades/bör utvecklas.

Följande brist noterades:

- Rengöringsbrister på/i kylar och frysbox.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brist vid nästa ordinarie kontroll.

Övrigt

Tänk på att det är mer hygieniskt att använda pappershanddukar än frottéhanddukar.

Verksamheten kylde ned falukorv och potatis vid inspektionstillfället.

Förekommer nedkylning vid fler tillfällen är det viktigt att kontrollera nedkylningen så att det sker tillräckligt snabbt.

Miljöförvaltningen

Datum
2016-09-08

Dnr
2016-2630

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.