



Inspektionsdatum	2016-08-25
Anläggning	Restaurang Köket
Plats	Krokshallstorget
Fastighetsbeteckning	Innerstaden 1:1
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Personal
Ärende	Oanmäld inspektion

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

Omdöme

Vid inspektionstillfället konstaterades att delar av rutiner och dokumentation bör utvecklas.

Några brister som påtalats vid tidigare inspektion var åtgärdade men brist under lokal finns fortfarande kvar och inga åtgärder har skett.

Följande brister noterades:

Lokalen

- Golv i köket är slitet och är i behov av underhåll. Denna brist kvarstår från förra inspektionen.

Brister i rengöring, hantering och hygien

- Livsmedel förvarades i öppnad konservburk. När en konservburk är öppnad så att syre kommer in i burken kan tenn utlösas från burkens insida i sådana mängder att det kan ge upphov till magbesvär.
- Endast material avsett för kontakt med livsmedel får användas som förpackningsmaterial. Underlag kan vara text/symbol som anger livsmedelsförvaring eller produktfaktablad från leverantör/tillverkare.

Miljöförvaltningen

Datum
2016-08-25Dnr
2016-2494

- Vid inspektionen konstaterades att lokalen är i behov av en storstädning. Den dagliga rengöringen bedöms fungera bra men den del av städningen som görs mer sällan bör förbättras. I delar av lokalen var det smutsigt på hyllor, ventilationer, lister till diskmaskinen, väggar, kanter och hörn.
- Vid besöket noterades flugor i köket.
- Glutenfritt bröd förvarades utan tillräckligt skydd i frysen. Separering för special kost bör förbättras.

Bristen under lokal kommer att kontrolleras genom att verksamheten skickar in förslag på åtgärder med lämpligt slutdatum när avvikelsen ska vara åtgärdad. Åtgärdsförslag lämnas till Miljöförvaltningen senast den 8 september 2016.

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

Övriga brister kontrolleras vid nästa ordinarie kontroll.

Övrigt

Ett häfte med information om ”Material i kontakt med livsmedel” bifogas med kontrollrapporten.

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.