



Inspektionsdatum	2016-09-28
Anläggning	Restaurang Köket
Plats	Krokshallstorget
Fastighetsbeteckning	Innerstaden 1:1
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Restaurang Köket
Ärende	Oanmäld inspektion

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

### Omdöme

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

Flertalet av de brister som påtalats vid tidigare inspektion var åtgärdade men det finns brister kvar som inte åtgärdats som står här nedan.

### Följande brister noterades:

#### Brister i rengöring, hantering och hygien

- Rengöring är eftersatt på flera områden i verksamheten. Samma brist noterades vid förra inspektionen.
- Golv i köket är slitet och är i behov av underhåll. Denna brist kvarstår från förra inspektionen. Verksamheten har planerat att renovera golvet i början av januari 2017 enligt verksamhetsutövare. Kontroll av denna brist kommer att ske efter vecka 7.
- Verksamheten kyler ner varm mat i plastlådor avsedda för kylda livsmedel i rumstemperatur vid inspektionen.
- Det utförs ingen kontroll på nedkylning, detta är en riskfylld process och bör kontrolleras.
- Vid inspektionen saknades varuskydd för vissa livsmedel i frysrummet.

---

### Miljöförvaltningen

Datum  
2016-09-29Dnr  
2016-2817

- Många flugor fanns i lokalen. Verksamheten kontaktade Insecta. De har varit där och åtgärdat bristen enligt verksamhetsutövare men bristen var fortfarande kvar vid besöket.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid en uppföljande inspektion efter 2016-10-10.

## **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**

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 åtgärdats vid nästa kontroll kan leda till ett sanktionsbeslut.