



Inspektionsdatum	2016-12-06
Anläggning	Restaurang och Café Repet
Plats	Ålgårdsvägen 11-13
Fastighetsbeteckning	Armbåga 3
Närvarande	, Miljöförvaltningen , verksamheten
Ärende	Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, rengöring, temperaturer, personlig hygien, märkning/presentation och spårbarhet.

Omdöme

Vid kontrollen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick. Vid kontrolltillfället fungerade verksamhetens rutiner i stort.

Brister som påtalats vid tidigare kontroll var åtgärdade.

Följande brist noterades:

- Under diskhon i diskrummet var golvet och väggen grå av smuts.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brist vid nästa ordinarie kontroll.

Övrigt

Sushi i buffen hade en yttertemperatur på 11°C. Med instickstermometer uppmättes innertemperaturen till 12°C på samma sushibit.

Verksamheten ombeds att skicka in en redogörelse för de rutiner som gäller för sushihanteringen senast 31 december 2016. I denna bör också framgå vilka prover som tas i samband med sushihanteringen.

Miljöförvaltningen

Datum
2016-12-06

Dnr
2016-3333

ATP

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av en tallrik var bra.

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.