



Inspektionsdatum	2016-11-02
Anläggning	Restaurang Peking
Plats	Allégatan 32
Fastighetsbeteckning	Juno 9
Närvarande	, Miljöförvaltningen , verksamheten
Ärende	Oanmäld inspektion

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

Omdöme

Vid kontrolltillfället konstaterades att delar av rutiner och dokumentation saknades/bör utvecklas.

Följande brister noterades:

- Det utförs ingen kontroll på nedkylning av mat och detta sker i rumstemperatur enligt personal. Nedkylning är en riskfylld process och bör kontrolleras.
Vid nedkylning av mat måste temperaturen mätas för att kontrollera att livsmedlet kyls ned snabbt. Maten bör vara nedkyld från tillagningstemperatur till max 8°C i kärnan inom 4 timmar.
- Lokalen är i behov av en storstädning. Den del av städningen som görs mer sällan bör förbättras. Samma brist har noterats vid föregående inspektioner.
- Personalen använder inte personaltoaletten, gästtoaletten används av både personal och kunder.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid en uppföljande inspektion efter 28 november.

Bristen angående städningen kontrolleras genom att verksamheten skickar in rutiner för sällanrengöring senast **28 november**.

Miljöförvaltningen

Datum
2016-11-03Dnr
2016-3069

Övrigt

ATP

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av skärbräda och kniv kan förbättras.

Vid kontrolltillfället stod en stor plastlåda i kylen med skuren kyckling. Yttemperaturen på kycklingen uppmättes till 11,6°C. Kycklingen hade delats efter lunchserveringen och stod i kylskåpet i väntan på att tillagas under kvällen.

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 eller extra handläggning, 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.