



Restaurang Pizzeria Alléterrassen HB
Allégatan 32
503 32 BORÅS

Inspektionsdatum	2016-09-13
Anläggning	Restaurang Pizzeria Alléterrassen
Plats	Allégatan 32
Fastighetsbeteckning	Juno 9
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Restaurang Pizzeria Alléterrassen
Ärende	Oanmäld inspektion

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

Omdöme

Vid inspektionen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Vid inspektionstillfället fungerade verksamhetens rutiner i stort.

Brister som påtalats vid tidigare inspektion var åtgärdade.

Följande brister noterades:

- Vissa plastlådor som användes till direktkontakt med livsmedel saknade glas/gaffelsymbol, det saknades även dokumentation/certifikat att de var godkända för ändamålet.
- Det fanns ingen tydlig upplysning om att kunden kan få information om allergener i de olika maträtterna.

Vi kommer att kontrollera ovanstående vid nästa ordinarie kontroll. Finns det ingen glas/gaffelsymbol bör ett certifikat kunna visas att produkten är lämpligt för förvaring av livsmedel.

Miljöförvaltningen

Datum
2016-09-13Dnr
2016-2675

Övrigt

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

Då plastbackar staplas på varandra är det viktigt att de även är rena undertill.

Verksamheten återanvänder till viss del förpackningsmaterial och plastförpackningar. Det är viktigt att verksamheten har rutiner för att säkerställa att hinkarna är lämpliga till den typen av livsmedel som förvaras däri exempelvis varma, kalla, sura eller basiska. Tänk även på vilka allergener som tidigare har förvarats i förpackningen.

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.