



Träkolsgrillen i Borås AB
Yxhammarsgatan 2
503 31 BORÅS

Inspektionsdatum	2016-11-15
Anläggning	Valencia Restaurang
Plats	Yxhammarsgatan 2
Fastighetsbeteckning	Carolus 4
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Valencia Restaurang
Ärende	Oanmäld inspektion

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

Omdöme

Verksamheten har bytt namn till Valencia men de har samma organisationsnummer. Vid kontrolltillfället konstaterades att delar av rutiner saknades.

Några brister som påtalats vid tidigare kontroll var åtgärdade men inte alla som står här nedan.

Följande brister noterades:

Brister i rengöring, hantering och hygien

- Rutin för spårbarhet bedöms som bristfällig. Underlag för spårbarhet i form av följesedlar eller liknande saknas för oxfilén. I frysen fanns olika sorter av kött som verksamheten vacuumpackar dem som levereras till verksamheten. Det är viktigt att detta kött märkts med styckningsdetalj samt datum så det kan spåras till aktuell leverans. (Detta påpekade vid förra inspektionen.)
- Det saknades en rutin med tid och temperaturangivelser av hur hantering av kebab ska kylas ned, varmhållas och återupphetas för att undvika risk för bakterietillväxt.
Vid nedkylning av livsmedel måste temperaturen mätas för att kontrollera att livsmedlet blir snabbt nedkyld. Maten bör vara nedkyld från tillagningstemperatur till max 8°C i kärnan inom 4 timmar.

Miljöförvaltningen

Datum
2016-11-17Dnr
2016-3194

- Livsmedel förvarades i påsar som inte var lämpliga för livsmedel. (Samma brist noterades vid förra besöket.)
- Vid inspektionen framkom att plast backar och hinkar som används för förvaring av livsmedel enligt märkningen inte är lämpliga att använda för livsmedel.
- Ombyte till arbetsbyxor skedde inte på arbetsplatsen.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid en uppföljande inspektion efter 2016-11-21.

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.