



Viareds 2 Kockar AB
Ryssnäsgratan 15
504 64 BORÅS

| | |
|----------------------|--|
| Inspektionsdatum | 16 december 2016 |
| Anläggning | Viareds Två Kockar |
| Plats | Ryssnäsgratan 15 |
| Fastighetsbeteckning | Vindtrycket 1 |
| Närvarande | , Miljöförvaltningen , Viareds Två Kockar |
| Ärende | Oanmäld inspektion |

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

Omdöme

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

Följande brister noterades:

Temperaturer: Räkor förvarades i +8°C trots att de enligt förvaringsanvisningen skulle förvaras i +2 till +4 °C.

Förpackningsmaterial i kontakt med livsmedel: Kyckling och andra livsmedel förvarades i plastpåsar som inte var anpassade för livsmedel.

Rengöring: Diskmaskinen var i behov av invändig rengöring. Om diskmaskinen är mycket smutsig på insidan blir inte disken ren. Vid inspektionen genomfördes rengöringsprov med ATP-mätare på tallrik, resultatet visade att rengöringen bör förbättras.

Varuskydd: I frysen stod hinkar med livsmedel staplade i varandra utan lock på sådant vis att botten av ovanstående hink stod direkt i livsmedlet i hinken under. Verksamheten valde att slänga produkterna.

Miljöförvaltningen

Datum
2016-12-21Dnr
2016-003463

Hållbarhetstider: I kylen förvarades egengjord vaniljkräm tillverkad 29 november. Enligt verksamhetsutövaren håller vaniljkrämen en vecka.

Redlighet och spårbarhet: Verksamhetsutövaren kunde inte visa att den fisk som på menyn kallades spätta verkligen var spätta. Enligt verksamhetsutövaren skulle hon skicka maila in en kopia på följesedeln när hon ordnat fram den. Vid telefonsamtal den 21 december 2016 hade verksamheten fortfarande inte ordnat fram följesedeln.

Bristerna kommer att följas upp genom att ni inkommer med följesedel eller likande dokument för spättan inom en vecka. Övriga brister kommer att följas upp vid en inspektion i januari 2017.

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.