



Fagersro Servicehus

Inspektionsdatum	2016-09-08
Anläggning	Fagersro Servicehus
Plats	Fagerhultsvägen 1
Fastighetsbeteckning	Kinnarumma-fagerhult 10:24
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Fagersro Servicehus
Ärende	Oanmäld inspektion

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

Omdöme

Vid inspektionen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning och verksamhetens rutiner var fungerande. Brister som påtalats vid tidigare inspektion 2015-11-12 var inte åtgärdade.

Följande brister noterades:

Lokalen

- Lysrörsarmatur ovanför serveringen och ugnar saknade skyddskåpa och personalen visste inte om lysrören var splitterfria. Det fanns ingen ändamålsenlig rutin för hur man går tillväga vid en eventuell olycka med krossat glas som riskerar att kontaminera maten. Denna brist kvarstår från inspektion 2015-11-12.
- Färg på väggen i kylrum nr 3 har flagnat och svartmögel noterades i taket i kylrummet.

Bristerna ovan kommer att kontrolleras genom att verksamheten skickar in förslag på åtgärder med lämpligt slutdatum när avvikelserna ska vara åtgärdade. Åtgärdsförslag lämnas till Miljöförvaltningen senast den 28 oktober 2016.

Datum
2016-09-08Dnr
2016-2641

Om handlingarna inte inkommer i tid kommer er verksamhet att debiteras för extra offentlig kontroll för påminnelse/handläggning i ärendet.

Övrigt

- Frysboxen är i behov av rengöring.
- Verksamheten återanvänder till viss del förpackningsmaterial och plastförpackningar. Det är viktigt att verksamheten har rutiner för att säkerställa att hinkarna är lämpliga till infrysning samt 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

Vid bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen som kräver uppföljande inspektion, 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.