

Datum
2015-03-02Dnr
2015-513Enarxeis AB
Allégatan 21
503 32 BORÅS

Inspektionsdatum 2015-03-02

Anläggning Restaurang Brassieriet

Plats Allégatan 21

Fastighetsbeteckning Hermod 5

Närvarande , Miljöförvaltningen
, verksamheten

Ärende Oanmäld inspektion

Anledningen till inspektionen var att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades främst områdena personlig hygien och utbildning samt brister från föregående inspektion.

Omdöme

Vid inspektionstillfället konstaterades det att delar av rutinerna för personlig hygien och utbildning bör utvecklas. Brister kvarstår sedan förra inspektionen 2014-06-27 trots att verksamheten sagt att de skulle åtgärdas snarast.

Följande brister noterades:

- Ismaskinerna är smutsiga och hade påväxt av mögel. Samma brist noterades vid inspektion 2014-06-27.
- Fläkt i kylrummet är smutsig. Samma brist noterades vid inspektion 2014-06-27.
- Vid inspektionen 2014-06-27 berättade verksamhetsutövaren att golv renoveras under januari 2015 men bristen kvarstår vid inspektionen. Enligt uppgift från NN har verksamheten inte planerat för att åtgärda bristen.

Gällande denna brist (golv) önskar miljöförvaltningen en redogörelse för vilka åtgärder verksamheten planerar att utföra för att avhjälpa bristen. Verksamheten uppmanas därför till att inlämna en skriftlig åtgärdsplan till miljöförvaltningen senast 2015-03-15.

Samma brister har noterats vid tidigare inspektion 2014-06-27. Uppföljande inspektion kommer att ske med extra offentlig kontroll, där efter kan det bli aktuellt med sanktionsbeslut.

Miljöförvaltningen

Datum
2015-03-02Dnr
2015-513

Ordning i omklädningsrummet var dålig.

- Personal som arbetar med oförpackade livsmedel bar smycken.

Bristerna ovan bör åtgärdas snarast och kommer att kontrolleras vid en uppföljande inspektion efter 2015-03-17.

Övrigt

Tänk på rutin för externa besökare t.ex. hantverkare.(engångsrockar, tossor)

Vid inspektionen lämnades ett häfte om kunskap och kompetens. Det är tänkt som ett formulär där ni kan läsa igenom och fundera kring frågorna tillsammans med personalen.

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 1 057 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.