

Datum
2015-03-31Dnr
2015-691Wikjo AB
Fack 2041, Box 226
751 04 UPPSALA

Inspektionsdatum 2015-03-31

Anläggning Restaurang Tugg

Plats Västerlånggatan 12

Fastighetsbeteckning Elektra 5

Närvarande , Miljöförvaltningen
, verksamheten

Ärende Revision

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen.

Omdöme

Vid inspektionen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Vid inspektionstillfället konstaterades att delar av rutiner bör utvecklas.

Följande brister noterades:

Lokalen

- Golv i köket har spruckit på flera ställen. Golvytor skall hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera.
- Skärbrädorna är slitna och är i behov av underhåll.

HACCP - plan

- **Faroanalys** saknas för verksamheten. En faroanalys handlar om kunskap om den egna verksamheten. Vilka faror finns i er verksamhet och hur gör ni för att förhindra dem. Ni ska analysera varje hanteringssteg i er verksamhet och titta på vilka faror som kan finnas och vad de kan beror på. Det finns fyra olika grupper av faror mikrobiologiska, fysiska, kemiska och allergener.

Brister i rengöring, hantering och hygien

- Ordning i omklädningsrummet bör förbättras.
- Kontroll av rengöring med ATP-mätare utfördes på en skärbräda. Resultatet blev underkänt.

Miljöförvaltningen

Datum
2015-03-31Dnr
2015-691

Brist angående faroanalys kommer att kontrolleras genom att verksamheten skickar in faroanalysen till Miljöförvaltningen senast den 30 april 2015.

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

Bristerna ovan bör åtgärdas snarast och kommer att kontrolleras vid nästa ordinarie kontrolltillfälle.

Övrigt

Det saknades termometrar och kontroll av mätning i kyl och frys. Det är viktigt att mäta temperaturen för att kunna säkerställa att livsmedel förvaras i en temperatur som förhindrar tillväxt av skadliga mikroorganismer. Verksamheten har beställt termometrar till kylar och frysar enligt Oscar.

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

Revision

Revision är en kontrollmetod som innebär en granskning på hur väl er verksamhet lever upp till livsmedelslagstiftningens krav. Hela, eller delar av ert system för egenkontroll och faroanalys/riskbedömning granskas och sätts i relation till hur ni bedriver verksamheten. Revision är en mer omfattande kontrollmetod än inspektion och därför ska ni som verksamhetsutövare alltid informeras om dag och tid för besöket.

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.