

Datum
2015-06-02Dnr
2015-1710Wikjo AB
Fack 2041, Box 226
751 04 UPPSALA

Inspektionsdatum 2015-06-02

Anläggning Restaurang Tugg

Plats Västerlånggatan 12

Fastighetsbeteckning Elektra 5

Närvarande , Miljöförvaltningen
, Verksamheten

Ärende Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades hanteringen av köttfärs till hamburgare samt brister från föregående inspektion.

Omdöme

Vid inspektionstillfället konstaterades att delar av rutiner bör utvecklas. Brister som påtalats vid tidigare inspektion var inte åtgärdade.

Följande brister noterades:

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. Samma brist noterades vid revisionen.

Brister i rengöring, hantering och hygien

- **Utbildning:** Verksamheten ansvarar för att personal som hanterar livsmedel har tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien i förhållande till de arbetsuppgifter som de utför.
- **Hantering:** Verksamheten kunde inte visa att det har metoder för att kunna servera hamburgare medium på ett säkert sätt.

Miljöförvaltningen

Datum
2015-06-02Dnr
2015-1710

- **Personlig hygien:** Verksamheten följer inte sina rutiner för personlig hygien. Personal som arbetar med oförpackade livsmedel bar privata kläder samt ring och armband vid inspektionen.

Bristerna ovan bör åtgärdas snarast och kommer att kontrolleras vid en uppföljande inspektion efter 2015-06-16.

Övrigt

Vid besöket gavs information om riskerna med fårs som inte upphettas ordentlig. Informationsblad om hantering av köttråvara lämnades vid inspektionen.

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.