

Datum
2015-09-29Dnr
2015-2633Norrmalms Rest.
Skogshydegatan 45
506 31 BORÅS

Inspektionsdatum 2015-09-29

Anläggning Norrmalms Restaurang och Pizzeria

Plats Döbelnsgatan 25

Fastighetsbeteckning Katten 7

Närvarande , Miljöförvaltningen
, Verksamheten

Ärende Oanmäld inspektion

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

Omdöme

Vid inspektionstillfället konstaterades att delar av rutiner bör utvecklas.

Följande brister noterades:

Lokalen

- Plast på insidan av skärmaskinen var sprucken, vilket gör att den blir svår att göra ren. Samma brist noterades vid förra inspektionen.
- Redskap i köket var slitna och smutsiga.
- Silikon vid diskhon är i behov av underhåll.
- Termometer för kontrollmätning av temperaturer var ur funktion.

HACCP - plan

- Det utförs ingen kontroll på nedkylning. Nedkylning av köttfärssås skedde i rumstemperatur. Vid nedkylning av livsmedel måste temperaturen mätas för att kontrollera att livsmedlet blir snabbt nedkyld. Maten bör vara nedkyld från tillagningstemperatur till max 8°C i kärnan inom 4 timmar.

Miljöförvaltningen

Datum
2015-09-29Dnr
2015-2633**Brister i rengöring, hantering och hygien**

- Varuskydd saknades för oförpackade ost i frysskåpet.
- Majs förvarades i öppnad konservburk. När en konservburkär öppnad så att syre kommer in i burken kan tenn utlösas från burkens insida i sådana mängder att det kan ge upphov till magbesvär.
- Golv, väggar och ytor under viss utrustning på svåråtkomliga ställen var smutsiga och är i behov av rengöring. Även i skåp och lådor ska det göras rent regelbundet. Handtag på dörrar, skåp samt andra ytor bl.a. strömbrytare där man tar med händerna måste rengöras regelbundet.
- Lister till diskmaskinen hade påväxt av rött mögel.
- Kylar och frysar är i behov av invändig och utvändig rengöring.
- Ventilationer, fläktar, degblandare, väggar och golv i lokalen var smutsiga.
- Inga ovidkommande föremål som kan försvåra rengöringsarbetet eller vara en källa till kontamination får förekomma i lokal där livsmedel hanteras.
- Verksamheten följer inte sina rutiner för personlig hygien då personalen saknar lämpliga arbetskläder.
- Vid inspektionen noterades att personalen kommer in i köket med ute skor. Att i verksamheten använda privata skor som även används ute kan innebära att smuts och smitta förs in i anläggningen.
- Omklädningsrum är i behov av rengöring.

Bristerna ovan bör åtgärdas snarast och kommer att kontrolleras vid en uppföljande inspektion efter 12 oktober 2015.

Övrigt

Vi gör på uppdrag av Borås Energi och Miljö en kartläggning över fettavskiljare på livsmedelsverksamheter i Borås Stad. Under inspektionen framkom att det inte finns någon fettavskiljare i verksamheten.

Vid kontrollen lämnades informationsmaterial och en anmälan om fettavskiljare. Vid eventuella frågor angående fettavskiljare kontakta Borås Energi och Miljö, Kundcenter telefon: 020 - 97 13 00

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.

Datum
2015-09-29

Dnr
2015-2633

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.