

Datum
2015-12-01Dnr
2015-3127HE Pizzeria i Borås AB
Hallbergsgatan 10
503 30 BORÅS

Inspektionsdatum 2015-11-30
Anläggning Pizzeria Campino
Plats Hallbergsgatan 12
Fastighetsbeteckning Morfeus 4
Närvarande , Miljöförvaltningen
, Pizzeria Campino
Ärende Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, förpackningsmaterial, lagring, hantering, rengöring, temperaturer, personlig hygien, HACCP, märkning och spårbarhet.

Omdöme

Vid inspektionstillfället konstaterades att delar av rutiner och dokumentation bör utvecklas.

Brister som påtalats vid tidigare inspektion var åtgärdade. Verksamheten har skaffat skåp till arbetskläderna och privata kläder.

Följande brister noterades:

Lokalen

Plast på utsidan av degblandare har gått sönder, vilket gör att den blir svår att göra ren. Ytor som kommer i kontakt med livsmedel ska vara i gott skick och lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera.

Brister i rengöring, hantering och hygien

- Väggar i lokalen, knivlist och degblandare är i behov av rengöring. Kontroll av rengöring med ATP-mätare utfördes på en kniv. Resultatet fick underkänt.
- Golvförvaring av livsmedel förekom i kylrummet och frysrummet. Golvförvaring försvårar rengöringen och ökar risken för att föroreningar överförs till arbetsbänkar.

Datum
2015-12-01Dnr
2015-3127

- Endast material avsett för kontakt med livsmedel får används som förpackningsmaterial. Underlag kan vara text/symbol som anger livsmedelsförvaring eller produktfaktablad från leverantör/tillverkare.
- Verksamheten kunde inte uppvisa någon följsedel eller kvitto på oxfilé vid inspektionen.

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 11 december 2015.

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

Övrigt

Informationsblad om regler om märkning och information lämnades vid besöket.

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

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.