

Allégatan 32
503 32 BORÅS

Inspektionsdatum	2015-11-05
Anläggning	Restaurang Peking
Plats	Allégatan 32
Fastighetsbeteckning	Juno 9
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Restaurang Peking
Ärende	Oanmäld inspektion

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

Omdöme

Vid inspektionstillfället konstaterades att delar av rutiner bör utvecklas. Återbesök blir aktuellt på grund av återkommande brister.

Följande brister noterades:

Lokalen

- Golv i beredningsutrymme har spruckit på flera ställen och är i behov av underhåll. Bristen skulle åtgärdas senast i november 2014 enligt personal.
- Ventilationer i beredningskök fungerade inte bra och är i behov av underhåll.
- Skärbrädorna är slitna.
- Instickstermometer för kontroll av temperatur av nedkylningen saknas.

Brister i rengöring, hantering och hygien

- Placering av knivar i köket är inte bra. Vid inspektionen genomfördes rengöringsprov med ATP-mätare på en kniv. Resultatet visade på underkänd rengöring.
- Vid inspektionen uppmättes temperaturen på varmhållen mat till 48°C, vilket inte är tillräckligt högt eller kallt för att förhindra tillväxt av sjukdomsframkallande bakterier. Samma brist noterades vid förra inspektionen.

Miljöförvaltningen

Datum
2015-11-09Dnr
2015-2929

- Lokalen är i behov av en storstädning. Den dagliga rengöringen bedöms fungera bra men den del av städningen som görs mer sällan bör förbättras. I delar av lokalen var det smutsigt på väggar, handfatet, kylskåpslister, stickkontakter, lysrör, kanter och hörn. Samma brist noterades vid förra inspektionen.
- Tvål och papper saknades på personaltoaletten.
- Livsmedel som förvaras i frysarna bör vara täckta ordentligt. Samma brist noterades vid förra inspektionen.
- I omklädningsrummet fanns en cykel. Inga ovidkommande föremål som kan försvåra rengöringsarbetet eller vara en källa till kontamination får förekomma i lokal där livsmedel hanteras.
- Rutin för separering saknas. Allergena varor hanterades vid övriga varor (sushi delen). Allergena varor måste separeras så att säker allergikost kan levereras och att annan förorening kan ske.

Återbesök kommer att ske efter 2015-11-18 på grund av återkommande brister.

Brist i golvet i beredningskök 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 16 november 2015. Om handlingarna inte inkommer i tid kan föreläggande bli aktuellt.

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

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.