



Bodaklints Restaurang

.
..

Inspektionsdatum	5 november 2015
Anläggning	Våglängdsgatan 153 (Bodaklint)
Plats	Våglängdsgatan 153
Fastighetsbeteckning	Hässlehus 2
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Bodaklint
Ärende	Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, rengöring och temperaturer.

Omdöme

Brister som påtalats vid tidigare inspektion var delvis åtgärdade. Åtgärder av den trasiga fryslisten har planerats men detta är ännu ej genomfört. Bristerna gällande rengöring var åtgärdade. Verksamheten hade i stort sett fungerande rutiner gällande temperaturer. Verksamheten kontrollerar displayen till kylar och frysar, i ett av kylrummen stämde inte displayens temperatur med den faktiska temperaturen. Det kan därför rekommenderas att temperaturen även kontrolleras med andra termometrar.

Följande brist noterades:

Hållbarhetstider: Ett flertal förpackningar av Carlshamns mjölkfria margarin hade bäst före-datum 28 april 2015. Verksamhetsutövaren valde att slänga produkterna.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

Övrigt

Vid inspektionen genomfördes ett rengöringsprov på en kniv med ATP-mätare. Resultatet visade på god rengöring.

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.