

Datum
2015-10-19Dnr
2015-2763Margaretagatan 9 D -sdf Norr
Margaretagatan 9

| | |
|----------------------|--------------------------------------|
| Inspektionsdatum | 2015-10-12 |
| Anläggning | Margaretagatan 9 D |
| Plats | Margaretagatan 9 |
| Fastighetsbeteckning | Präntaren 2 |
| Närvarande | , Miljöförvaltningen , enhetschef |
| Ärende | Oanmäld inspektion |

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

Omdöme

Vid inspektionstillfället konstaterades att delar av rutiner bör utvecklas.

Följande brister noterades:

- Golv under skåp i köket och lister till diskmaskinen är i behov av rengöring.
- Termometer för kontroll av temperaturer kunde inte uppvisas vid besöket.
- Det saknades en rutin med tid och temperaturangivelser av hur hantering av maten ska kylas ned och återupphetas för att undvika risk för bakterietillväxt.
- Vid samtal med personal konstaterades att de hade bristande kunskap om relevanta rutiner i företagets egenkontroll för att kunna utföra sina arbetsuppgifter på ett säkert sätt.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

Miljöförvaltningen

Datum
2015-10-19Dnr
2015-2763

Övrigt

Vi gör på uppdrag av Borås Energi och Miljö en kartläggning över fettavskiljare på livsmedelsverksamheter i Borås Stad. Vid inspektionen fanns det ingen som kunde svara på om det finns en fettavskiljare i verksamheten eller inte. Har ni fettavskiljare kontakta mig snarast. Har jag inte hört något från er inom tre veckor kommer jag att göra bedömningen att ni inte har någon fettavskiljare och meddela det till Borås Energi och Miljö.

Vid inspektionen 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.

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.