

Datum
2016-01-20Dnr
2016-0123Café Bakgården I Borås AB
Skolgatan 5
503 33 BORÅS

Inspektionsdatum 2016-01-20

Anläggning Café Bakgården

Plats Skolgatan 5

Fastighetsbeteckning Carolus 12

Närvarande , Miljöförvaltningen
, Verksamheten

Ärende Oanmäld inspektion

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

Omdöme

Vid inspektionen bedömdes att det var relativt rent och med god ordning. Vid inspektionstillfället konstaterades att delar av rutiner bör utvecklas. En del brister som påtalats vid tidigare inspektion var ännu inte åtgärdade.

Följande brister noterades:

Lokalen

- Silikon eller mjukfog vid diskhon i diskrummet är i behov av underhåll. Kvarstående brist sedan föregående kontroll.
- Spricka i golv saknade tätning av ett ändamålsenligt material.

Brister i rengöring, hantering och hygien

- Personal som hanterar oförpackade livsmedel förvarar inte kläder på en lämplig plats med tillräckligt förvaringsutrymme. För tillfället förvaras kläder på en liten toalett där kontaminering lätt kan ske.
- Lampknapp var i behov av bättre rengöring.
- Temperatur på sallader vid bufféserving visade + 12 grader.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister är åtgärdade vid nästa ordinarie kontroll som sker i slutet av mars månad 2016.

Miljöförvaltningen

Datum
2016-01-20Dnr
2016-0123

Övrigt

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av kniv och skärbräda var bra.

Information om allergener med aktuell allergenlista gavs ut vid inspektionen. Tänk på att det ska framgå för konsumenten att information om innehåll av allergena ingredienser finns tillgänglig t.ex. ha en skylt framme med information om att kunden kan fråga vilka allergener maten innehåller.

Kalibrering av termometrar gjordes inte. En kalibrering eller funktionskontroll bör göras minst en gång per år. Test kan göras med kokande vatten 100°C och isvatten.

Information om vart inköp av ny termometer kan hittas bifogas med kontrollrapporten.

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.