



Inspektionsdatum	2016-09-16
Anläggning	Café Orion
Plats	Österlånggatan 51
Fastighetsbeteckning	Pegasus 3
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Café Orion
Ärende	Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lagring, hantering, rengöring, temperaturer och HACCP (faroanalys).

### Omdöme

Vid inspektionstillfället konstaterades att delar av rutiner bör utvecklas.

### Följande brister noterades:

- I kylbänken förvaras varor t.ex. ost, smör och röra utan skydd. En slev ligger i rörahinken. Risk för kontamination föreligger.
- Det utförs ingen kontroll på nedkylning, detta är en riskfylld process och bör kontrolleras. Att ställa in mat som håller högtemperatur för nedkylning i ett kylskåp innebär en risk för de livsmedel som finns i kylskåpet.
- Lister till diskmaskinen och fläkten i kylrummet är i behov av rengöring.
- Golvförvaring förekom i kylrummet.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

### 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.

---

### Miljöförvaltningen

Datum  
2016-09-19

Dnr  
2016-2720

### 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 åtgärdas vid nästa kontroll kan leda till ett sanktionsbeslut.