



Inspektionsdatum	2016-01-20
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 temperaturer, HACCP samt brister från föregående inspektion.

### Omdöme

Vid inspektionstillfället konstaterades att delar av rutiner bör utvecklas. Brister som påtalats vid tidigare inspektion var åtgärdade men det finns brist kvar som inte åtgärdats som står här nedan.

### Följande brister noterades:

#### Brister i rengöring, hantering och hygien

- En stor mängd grillad kyckling förvarades på arbetsbänken i rumstemperaturen som var +18°C. Maten skulle vara kvar i rumstemperaturen tills den blir slut enligt personalen.
- Pannbiffar tinades i rumstemperatur under okontrollerade former. Livsmedel bör tinas i kylskåp för att produkten får temperatur som kan medföra hälsofara. Temperaturen på pannbiffar var +22°C vid besöket.
- Verksamheten bedöms ha bristfälliga rutiner för kontroll av temperaturer vid kylförvaring. Vid kontrollen noterades att verksamhetens kylmontrar som används för förvaring av baguetter med röror samt sallader och m.m. inte klarar av att hålla rätt temperatur. Båda montrarna var vid kontrollbesöket inställda på lämplig temperatur för de livsmedel som förvarades i dem, men uppmätt temperatur i montern var för hög (ca 12 - 13°C).
- Varuskydd saknades för vissa livsmedel i kylar och frysar.

---

### Miljöförvaltningen

Datum  
2016-01-21Dnr  
2016-124

- Golvförvaring förekom i kylrummet. Golvförvaring försvårar rengöringen och ökar risken för att föroreningar överförs till arbetsbänkar.
- Personal som arbetar med oförpackade livsmedel saknade arbetskläder. Denna brist kvarstår från förra inspektionen.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid en uppföljande inspektion efter 2016-02-01.

## **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 1 104 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.