

Datum  
2016-01-18Dnr  
2016-96J-A :s Restaurang  
C/o Uponor AB  
513 81 FRISTAD

Inspektionsdatum	2016-01-18
Anläggning	J-A:s Restaurang
Plats	Industrivägen 11
Fastighetsbeteckning	Fristads hed 1:69
Närvarande	, Miljöförvaltningen , J-A:s Restaurang
Ärende	Oanmäld inspektion

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

### Omdöme

Vid inspektionen bedömdes att verksamheten har kontroll över de flesta temperaturer, sköter temperaturtagningar och rengöring av instickgivare.

Kalibrering av termometrar gjordes mot kokande vatten + 100°C. Det kan även med fördel göras mot isvatten +0°C.

Rutinen för att säkerställa nedkylningen var otydlig. Verksamheten bör ta fram en fungerande nedkylningsrutin som säkerställer att nedkylning av livsmedel till + 8°C eller lägre sker inom 4 timmar. Vid kontrollen kunde man ibland se att nedkylningen fungerade ibland, men ibland inte. Går man hem innan nedkylningstiden är slut måste rutinen för nedkylning var väl inarbetad och verifierad att den fungerar.

Vid upptining i rumstemperatur är det viktigt att säkerställa att ytttemperaturen inte blir för hög.

### 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

---

### Miljöförvaltningen

Datum  
2016-01-18

Dnr  
2016-96

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.