



### SL Restaurangservice

Inspektionsdatum	2016-01-14
Anläggning	Restaurang Aroma
Plats	Hultagatan 51
Fastighetsbeteckning	Sexstyvern 1
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Restaurang Aroma
Ärende	Oanmäld inspektion

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

### Omdöme

#### Omdöme

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

Kalibrering av termometrar görs en gång per år.

Brister som påtalats vid tidigare inspektion var åtgärdade.

### Övrigt

Kontrollera att de plasthinkar som används för nedkylning är gjorda för varma livsmedel.

### 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.

Datum  
2016-01-14

Dnr  
2016-54

### 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.