



Bergagärde Catering AB

Inspektionsdatum	2016-01-18
Anläggning	Restaurang Bechamel
Plats	Industrivägen 8
Fastighetsbeteckning	Fristads hed 1:52
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Restaurang Bechamel
Ärende	Oanmäld inspektion

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

Omdöme

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

Kalibrering av termometrar har ännu inte gjorts men kommer att göras minst en gång per år. Test kan göras mot kokande vatten +100°C och isvatten +0°C.

Brister som påtalats vid tidigare inspektion var åtgärdade.

Verksamheten ska kolla upp hur nedkylningsskåpet fungerar, det är även i behov av rengöring. Man ska även sänka frysskåpstemperaturen, då den stod på -16°C.

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
2016-01-18

Dnr
2016-97

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.