



Bodaklints Restaurang

Inspektionsdatum	2016-02-15
Anläggning	Våglängdsgatan 153 (Bodaklint)
Plats	Våglängdsgatan 153
Fastighetsbeteckning	Hässlehus 2
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Köksansvarig
Ärende	Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, lagring, hantering, rengöring, temperaturer, personlig hygien och HACCP.

Omdöme

Vid inspektionen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Vid inspektionstillfället fungerade verksamhetens rutiner i stort. Brister som påtalats vid tidigare inspektion var åtgärdade.

Följande brister noterades:

Lokalen

- Plast på insidan av skärmaskinen var sprucken, vilket gör att den blir svår att göra ren.
- Vissa skärbrädor och redskap bör bytas/underhållas eftersom de var spruckna/repiga. Ytor som kommer i kontakt med livsmedel ska vara i gott skick och lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera.

Brister i rengöring, hantering och hygien

- Separering i omklädningsrum bör förbättras.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

Datum
2016-02-16

Dnr
2016-436

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

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.