

Fritid- och folkhälsöförvaltningen
Brygghuset

Inspektionsdatum	2016-05-02
Anläggning	Brygghuset
Plats	Bryggaregatan 14
Fastighetsbeteckning	Uranus 3
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Brygghuset
Ärende	Oanmäld inspektion

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

Omdöme

Vid inspektionen bedömdes att lokalerna börjar bli slitna men det finns diskussioner om renovering. Köket var rent och med god ordning. Vid inspektionstillfället fungerade verksamhetens rutiner i stort.

Följande brister noterades:

Lokalen

- Underdelen av köksön är inte i lättrengörigt material.
- Slitna golvhörn förekom i köksdelen

Brister i rengöring, hantering och hygien

- Engångshandskar som användes i verksamheten saknade glas/gaffelsymbol och verksamheten kunde inte tala om de var anpassade för livsmedelshandtering.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

Miljöförvaltningen

Datum
2016-05-03Dnr
2016-1583

Övrigt

Nedre delen av köksskåpen börjar bli slitna och kan sättas upp i en underhållsplan.

Det finns en bra skylt om vilka allergener som förekommer i verksamheten, man kan även lägga till att gästen kan fråga om eventuella allergier om de är allergiska.

Arbetsbyxor var på gång att köpas in till personalen.

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av skärbräda var bra medan rengöring av knivar kan förbättras. Verksamheten funderar på att flytta knivlisten då den var placerad vid en disko.

Fettavskiljare

Vi gör på uppdrag av Borås Energi och Miljö en kartläggning över fettavskiljare på livsmedelsverksamheter i Borås Stad. Under inspektionen framkom att det inte finns någon fettavskiljare i verksamheten. Vid eventuella frågor angående fettavskiljare kontakta Borås Energi och Miljö, Kundcenter telefon: 020 - 97 13 00

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.