

Datum
2016-05-13Dnr
2016-1757Café Balder
Järnvägsgatan 1
501 90 BORÅS

| | |
|----------------------|---------------------------------------|
| Inspektionsdatum | 2016-05-13 |
| Anläggning | Café Balder |
| Plats | Järnvägsgatan 1 |
| Fastighetsbeteckning | Sandgården 6 |
| Närvarande | , Miljöförvaltningen , Café Balder |
| Ärende | Oanmäld inspektion |

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

Omdöme

Vid inspektionen bedömdes att lokalerna var i bra skick, det var rent och med god ordning. Vid inspektionstillfället fungerade verksamhetens rutiner i stort.

Följande brister noterades:

- Mjölk till kaffemaskin förvarades i rumstemperatur på en kylplatta. Vid inspektionen uppmättes temperaturen på mjölken till +13°C.
- Det fanns ingen tydlig upplysning om att kunden kan få information om allergener i de olika livsmedlena/maträtterna.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

Övrigt

En kalibrering eller funktionskontroll av termomtern bör göras minst en gång per år. Test kan göras med kokande vatten + 100°C och isvatten 0°C.

Vi gör på uppdrag av Borås Energi och Miljö en kartläggning över fettavskiljare på livsmedelsverksamheter i Borås Stad. Vid inspektionen på Restaurang Balder ställdes

Miljöförvaltningen

Datum
2016-05-13Dnr
2016-1757

frågan till ansvarig för Café Balder, som inte kunde svara på om det finns en fettavskiljare i verksamheten eller inte. Har ni fettavskiljare kontakta mig snarast. Har jag inte hört något från er inom tre veckor kommer jag att göra bedömningen att ni inte har någon fettavskiljare och meddela det till Borås Energi och Miljö.

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.