

Park View Restaurang AB  
Stora Torget 1  
503 30 BORÅS

Inspektionsdatum 2018-07-05  
Anläggning Balthazar  
Plats Lilla Brogatan 14  
Fastighetsbeteckning Pallas 1  
Närvarande , Miljöförvaltningen  
, Balthazar  
Ärende Revision

Syftet med revisionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, förpackningsmaterial, lagring, hantering, avfall, skadedjur, rengöring, temperaturer, personlig hygien, utbildning, HACCP (faroanalys), märkning/presentation och spårbarhet.

### Omdöme

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

### Följande brister noterades:

- Bristande rengöring konstaterades i glassfrys, några kylar och hyllan ovanför fritösen/grillen.
- Förkläden tvättades inte på ett ändamålsenligt sätt då de endast torkas av med köksrent och fuktigt papper.
- Rena arbetskläder hängde ihop men privata kläder och smutsiga förkläden.
- Rutin saknas för rengöring av kransilar
- Det fanns ingen tydlig upplysning i cafédelen eller på menyn om att kunden kan få information om allergener i de olika livsmedlena/maträtterna.
- Faroanalys saknas för verksamheten.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister genom att verksamheten skickar in en kopia eller visar upp en faroanalys samt vilka åtgärder som görs angående tvättning av förklädena till Miljöförvaltningen senast den 31 augusti 2018. Övriga brister kontrolleras vid nästa ordinarie kontroll.

---

### Miljöförvaltningen

Datum  
2018-07-05Dnr  
2018-1881

## Övrigt

Tvål sakades vid handtvättstall i disken, det plockades fram omgående.

Det finns städrutiner men ansvarig vet inte när de olika utrymmena, kylar, frys m.m städades senast vilket gör det svårt att se om städintervallerna är tillräckliga.

Det är svårt med städning utav kyl- och frysrum då det saknas golvbrunnar i gången.

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av skärmaskin och kniv var bra.

## Information

Enligt er branschriktlinje Visita ska tvättning av arbetskläder (inklusive förkläden) ske i maskin vid minst +60°C för att säkerställa att kläderna inte överför föroreningar till maten. Branschriktlinjen har tagits fram tillsammans med livsmedelsverket och vid avsteg från den är det upp till verksamheten att visa att deras rutiner/metoder är tillräckliga och ändamålsenliga.

## Revision

Revision är en kontrollmetod som innebär en granskning på hur väl er verksamhet lever upp till livsmedelslagstiftningens krav. Hela eller delar av ert system för egenkontroll och faroanalys/riskbedömning granskas och sätts i relation till hur ni bedriver verksamheten. Revision är en mer omfattande kontrollmetod än inspektion och därför ska ni som verksamhetsutövare alltid informeras om dag och tid för besöket.

## Avgift

Vid bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen som kräver uppföljande inspektion eller extra handläggning, tas en avgift för extra offentlig kontroll ut. Avgiften är för närvarande 1 279 kronor per handläggningstimme.

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.