

Ellagården konferens och restaurang AB
501 13 BORÅS

Inspektionsdatum	5 mars 2018
Anläggning	Ellagården konferens och restaurang AB
Plats	Ryssnäsvägen
Fastighetsbeteckning	Visiret 1
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Ellagården konferens och restaurang
Ärende	Oanmäld inspektion

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

Omdöme

Brister som påtalats vid tidigare kontroll var åtgärdade.

Följande brister noterades:

Verksamheten kunde inte säkerställa att mat som varit framme på buffén och sedan kyls ner och sparas för att värmas upp vid ett senare tillfälle är säker. På en buffé finns en mikrobiologisk risk att bakterier tillförs eller kan växa till och bilda toxiner som kan leda till matförgiftning.

Rengöring: Diskmaskinen var i behov av rengöring invändigt. Skärbrädor var i behov av rengöring. Vid inspektionstillfället togs rengöringsprov med ATP-mätare på skärbrädor, resultatet visade att rengöringen bör förbättras.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

Miljöförvaltningen

Datum
2018-03-08

Dnr
2018-000565

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.