

Bergagärde Catering AB
Uddetorp Bergagärde
513 97 BORGSTENA

Inspektionsdatum	27 augusti 2018
Anläggning	Restaurang Bechamel
Plats	Industrivägen 8
Fastighetsbeteckning	Fristads hed 1:52
Närvarande	, Miljöförvaltningen Verksamhetsutövare
Ärende	Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, förpackningsmaterial, lagring, hantering, avfall, skadedjur, rengöring, temperaturer samt HACCP (färoanalys).

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.

Brister som påtalats vid tidigare kontroll var åtgärdade.

Följande brist noterades:

Brister i rengöring

- Fläktgaller och taket i avsvalningskylen bör rengöras oftare.
- Diskmaskinens bockade kant inuti var smutsig.
- Fläktgaller och vingar i kylar var i behov av rengöring.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

Övrigt

Delar av ner kylningsprocessen var inte helt färdigställd. Överenskommelse gjordes att Restaurang Bechamel kontaktar undertecknad när det är klart.

Senast den 17 september 2018.

Miljöförvaltningen

Datum
2018-08-31Dnr
2018-2483

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

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.