

Restaurang Ohvalen
Hällered
504 91 SANDHULT

Inspektionsdatum 27 augusti 2018

Anläggning Restaurang Ohvalen

Plats Hällered 5

Fastighetsbeteckning Hällered 1:46

Närvarande , Miljöförvaltningen
, Ohvalen

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, personlig hygien, utbildning, HACCP (färoanalys), 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. Delar av de brister som påtalats vid tidigare kontroll var åtgärdade.

Följande brister noterades:

Dokumentation

- Dokumentation på nedkylningsrutin- och process samt genomförd internrevision kunde inte visas vid besöket.

Lokalen

- Hål i taket vid kontoret
- Trasiga lister (kylar/frysar) svart beläggning på insida av kyldörrar och viss isbeläggning som försvårar stängning av frysar.

Brister i rengöring, hantering och hygien

- Taket, främst vid kassan och kring ventilation är dammigt.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

Miljöförvaltningen

Datum
2018-08-30

Dnr
2018-2466

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.