

Simonsland Restaurang AB
Box 3038
831 03 ÖSTERSUND

Inspektionsdatum	2018-08-23
Anläggning	The Company
Plats	Skaraborgsvägen 3C
Fastighetsbeteckning	Simonsland 16
Närvarande	, Miljöförvaltningen , The Company
Ärende	Oanmäld inspektion

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

Omdöme

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

Följande brist noterades:

Brister i rengöring, hantering och hygien

- Personalen i köket saknade hårskydd vid hantering av oförpackade livsmedel.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brist vid nästa ordinarie kontroll.

Övrigt

Enligt verksamhetsutövaren använder personalen oftast hårskydd i köket. Hårskydd bör alltid användas vid hantering av oförpackade livsmedel.

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av skärbrädorna kan förbättras.

Vid inspektionen var skärbrädorna repiga. Enligt verksamhetsutövaren slipas dessa en gång per år av fastighetsskötaren. Nedslipning bör ske oftare.

Datum
2018-08-23

Dnr
2018-2406

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.