

Datum
2017-01-23Dnr
2017-20Knallens Pizzeria
Döbelnsgatan 111 C
506 38 BORÅS

Inspektionsdatum	2017-01-19
Anläggning	Knallens Pizzeria & Kebab, Norrmalm
Plats	Döbelnsgatan 111 C
Fastighetsbeteckning	Nunnan 2
Närvarande	, Miljöförvaltningen , verksamheten
Ärende	Revision

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 (faroanalys), mikrobiologiska kriterier, märkning/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.

Vid revisionen uppmärksammades inga avvikelser bland de kontrollerade områdena.

Övrigt

Kylbänken med pizzaingredienser höll en temperatur på 9,1°C. Revisionen utfördes på morgonen innan verksamheten hade öppnat. Risk finns att temperaturen i kylbänken stiger under dagen, verksamheten uppmanades att inte använda räkor och rå oxfilé och att kontrollera temperaturen ordentligt i kylbänken.

På menyn finns en pizza med turkisk parmaskinka. Parmaskinka är ett namnskyddat livsmedel och det finns ingenting som heter turkisk parmaskinka.

Egenkontrollen bör anpassas så den speglar verksamheten.

Skyddsplast satt kvar på kylar och frysar.

Miljöförvaltningen

Datum
2017-01-23Dnr
2017-20

Vi gör på uppdrag av Borås Energi och Miljö en kartläggning över fettavskiljare på livsmedelsverksamheter i Borås Stad. Under inspektionen framkom att det inte finns någon fettavskiljare i verksamheten.

Informationsmaterial om fettavskiljare skickas med denna kontrollrapport. Vid eventuella frågor angående fettavskiljare kontakta Borås Energi och Miljö, Kundcenter telefon: 020 - 97 13 00

Information

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

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.