



Vocatus Group AB
Österlånggatan 33
503 31 BORÅS

Inspektionsdatum	2017-09-13
Anläggning	Pitchers Borås
Plats	Österlånggatan 33
Fastighetsbeteckning	Juno 10
Närvarande	Miljöförvaltningen Pitchers
Ärende	Revision

Syftet med revisionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, förpackningsmaterial, lagring, hantering, avfall, skadedjur, rengöring, temperaturer, personlig hygien, utbildning, HACCP (faroanalys), märkning/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. Omklädningsrum var under renovering men det finns en tillfällig lösning. Kontroll av ventilation pågick så alla takplattor var inte på plats.

Följande brister noterades:

- Kryddsmör och bacon förvarades i rumstemperatur.
- På hemsidan står det att restaurangen använder sig i så stor utsträckning som möjlig av ekologiskt och lokalproducerat. Vid kontrollen framkom det att verksamheten inte aktivt arbetar med att få in ekologiskt och lokalproducerat. Verksamheten kunde visa ytterst få produkter som levde upp till påståendet om ekologiskt och lokalproducerat.
- Bristande rengöring konstaterades vid varmhållningen.
- Rutin sakades vad som görs om skadedjur tar sig in i lokalen.
- Papper saknades vid handtvättstall på personaltoaletten.
- Faroanalys saknas för verksamheten.

Kopia på faroanalys samt åtgärder för redlighet på hemsidan om ekologiskt och lokalproducerat skickas in till Miljöförvaltningen snarast, dock senast den 8 oktober 2017. Övriga brister kommer att kontrollera vid nästa ordinarie kontroll.

Miljöförvaltningen

Datum
2017-09-14Dnr
2017-2340

Övrigt

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av skärmaskin och skärbräda kan förbättras medan rengöring av kniv var bra.

Titta över användningen av engångshandskar, de som används i dagsläget inte är anpassade för feta livsmedel.

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

Vid bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen som kräver uppföljande inspektion eller extra handläggning, tas en avgift för extra offentlig kontroll ut. Avgiften är för närvarande 1 244 kronor per handläggningstimme.

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.