



Inspektionsdatum	2017-10-12
Anläggning	Restaurang Tugg
Plats	Västerlånggatan 12
Fastighetsbeteckning	Elektra 5
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Restaurang Tugg
Ärende	Oanmäld inspektion

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

Omdöme

Vid kontrollen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Vid kontrolltillfället konstaterades att delar av rutiner och dokumentation saknades/bör utvecklas.

Brister som påtalats vid tidigare kontroll var åtgärdade.

Följande brister noterades:

Brister i rengöring, hantering och hygien

- Det var fettdroppar ovanför stekbordet.
- Rengjorda kantiner var fuktiga och staplade i varandra.
- Det saknas en rutin för rengöring/byte av kransilar.
- Handfat var trasigt men skulle enligt personalen åtgärdas omgående.
- Ventil i torrförråd behövde rengöras.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

Datum
2017-10-17

Dnr
2017-2774

Övrigt

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

Tänk på att kantiner bör lufttorka innan de staplas i varandra för att undvika bakterietillväxt.

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.