

Datum
2017-03-23Dnr
2017-1153Compass Group AB (Ellos Personal matsal)
Box 1222
164 28 KISTA

Inspektionsdatum 2017-03-22

Anläggning Ellos personal matsal

Plats Ödegårdsgatan 6

Fastighetsbeteckning Vindyget 1

Närvarande , Miljöförvaltningen
, Ellos

Ärende Oanmäld inspektion

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

Omdöme

Vid kontrollen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Byte/renovering av kylrum planeras till 2018. Isen i ismaskinen används endast för kyla, den används inte till förtäring eller i matlagningen. Vid kontrolltillfället fungerade verksamhetens rutiner i stort.

Följande brister noterades:

- Bristande rengöring konstaterades vid portioneringen och under kaffemaskinen.
- Bristande rengöring konstaterades vid vissa ventilationskanaler i diskrummet samt fläktskydd i kylrum.
- Takplattor saknades i diskrummet.
- Bristande handhygien. Vid inspektionen noterades att handskar inte togs av efter specifika moment, risk finns för smuts och smittspridning exempel via handtag och reglage då man inte känner att man är smutsig om händerna.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

Miljöförvaltningen

Övrigt

Rummet ute på lastbryggan förvarades engångsmaterial, för att minska risken för kontamination bör engångsmaterial förvaras i lådor eller plast, inte packs upp.

Verksamheten återanvänder till viss del förpackningsmaterial och plastförpackningar. Det är viktigt att verksamheten har rutiner för att säkerställa att hinkarna är lämpliga till infrysning samt till den typen av livsmedel som förvaras däri exempelvis varma, kalla, sura eller basiska. Tänk även på vilka allergener som tidigare har förvarats i förpackningen.

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

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.