



Norrby Grill  
Norrby Långgata 35  
504 35 BORÅS

Inspektionsdatum	2017-03-15
Anläggning	Erzz Restaurang
Plats	Norrby Långgata 35
Fastighetsbeteckning	Lotsen 3
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Erzz Restaurang
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, presentation och spårbarhet.

### Omdöme

Vid kontrollen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick, golvet i kökets bakredel målas enligt verksamheten kontinuerligt. Det var rent och med god ordning i lokalen uppe, medan i källaren behövs en uppröjning och rengöring. Vid kontrolltillfället fungerade verksamhetens rutiner i stort.

Brister som påtalats vid tidigare kontroll var åtgärdade.

### Följande brister noterades:

#### Brister i rengöring, hantering och hygien

- Livsmedelsdelen i källaren fanns ovidkommande föremål exempel, cyklar, utrustning som ej används m.m.
- Bristande rengöring konstaterades runt fönster i källaren.
- Rutin saknas för rengöring av kransila.
- Papper för handtork saknades på toaletten.
- Stockar av kycklingkebab i frysen saknade märkning.
- Personalen byter inte om till arbetskläder på arbetsplatsen. Arbetskläder innefattar byxor, t-shirt/tröja och skor.
- Det fanns ingen tydlig upplysning om att kunden kan få information om allergener i de olika maträtterna.

### Miljöförvaltningen

Datum  
2017-03-16Dnr  
2017-1021

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid en uppföljande inspektion efter vecka 15.

## Övrigt

Kalibrering av termometrar gjordes inte. En kalibrering eller funktionskontroll bör göras minst en gång per år. Test kan göras mot kokande vatten +100°C och isvatten +0°C.

För att vattenlåset ska fundera i golvbrunnarna är det viktigt att de inte torkar ut, risk finns att skadedjur kan ta sig upp.

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av kniv och plastbunke var bra.

## 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

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.