

Datum
2017-03-15Dnr
2017-990Pizzeria AS
Varbergsvägen 12
504 30 BORÅS

Inspektionsdatum 2017-03-14

Anläggning Pizzeria AS

Plats Varbergsvägen 12

Fastighetsbeteckning Långan 11

Närvarande , Miljöförvaltningen
, Pizzeria AS

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. Vid kontrolltillfället fungerade verksamhetens rutiner i stort. Verksamheten har en IR-termometer man ska även köpa in en termometer med insticksgivare för att kontrollera nedkylningen bättre.

Brister som påtalats vid tidigare kontroll var åtgärdade.

Följande brister noterades:

- Verksamheten har inte kontroll över att nedkylningen av livsmedel går ner till minst +8 grader inom 4 timmar. Verksamheten ska ändra rutiner omgående och köpa in en termometer med insticksgivare.
- Personal som hanterar oförpackade livsmedel bar ring.
- Informationsskylt saknas om att kunde kan få information om eventuella allergener i maträtterna.
- Verksamheten kunde inte visa att plastmaterial som används till oförpackade livsmedel var godkänd för livsmedelshantering, glas/gaffelsymbol eller annan dokumentation saknades.
- Bristande märkning konstaterades på etiketter till förpackade Burek.
- Tvål och papper var slut på toaletten. Åtgärdades omgående.

Miljöförvaltningen

Datum
2017-03-15Dnr
2017-990

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

Övrigt

Verksamheten fick informationsmaterial angående vilken märkning som krävdes vid förpackade Burek.

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av tallrik var bra medan rengöring av kniv 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.