



Restaurang La Copita AB
Allégatan 63
503 37 BORÅS

Inspektionsdatum	2017-03-11
Anläggning	Restaurang La Copita
Plats	Allégatan 63
Fastighetsbeteckning	Yngve 1
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Restaurang La Copita
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 (faroanalys), märkning/presentation och spårbarhet samt brister från förra inspektionen.

Omdöme

Vid kontrolltillfället konstaterades att delar av rutiner bör utvecklas.

Några brister som påtalats vid tidigare kontroll var åtgärdade men det finns fortfarande en brist kvar från förra inspektionen.

Följande brister noterades:

Brister i rengöring, hantering och hygien

- Verksamheten bedöms ha bristfälliga rutiner för kontroll av temperaturer vid kylförvaring och frysförvaring. Vid kontrollen noterades att verksamhetens kylskåp och frysskåp som används för förvaring av färskkött i kylskåpet och frysta livsmedel i frysen inte klarar av att hålla rätt temperatur. Båda kylskåp och frysskåpet var vid kontrollbesöket inställda på lämplig temperatur för de livsmedel som förvarades i dem, men uppmätt temperatur i dem var för höga (ca +15°C i kylskåpet och -1 °C i frysskåpet).
- Källarförrådets innersta rum var fyllt med saker på väggar och golv. Verksamhetsutövaren förklarade vid förra inspektionen att de skulle plocka ordning och städa samt att detta skulle vara klart senast årsskiftet. (Kvarstående brist)

Datum
2017-03-11Dnr
2017-911

- Verksamheten kyler ner varm mat i plastlådor avsedda kylda livsmedel enligt personal.
- Skärbrädorna är slitna. Kontroll av rengöring med ATP-mätare utfördes på en skärbräda. Resultatet fick underkänt.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid en uppföljande inspektion efter den 17 mars 2017.

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.