



Inspektionsdatum	2016-11-18
Anläggning	Borgstena Pizzeria
Plats	Länsvägen 12
Fastighetsbeteckning	Borgstena 3:53
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Borgstena Pizzeria
Ärende	Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, lagring, hantering, skadedjur, rengöring, temperaturer, personlig hygien och spårbarhet.

Omdöme

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

Följande brister noterades:

- Rutinen för nedkylning var otydlig. Livsmedel som skulle kylas ner stod i rumstemperatur tills de var +15-10°C.
- Vattnet i diskmaskinen tömdes inte på kvällen efter arbetsdagens slut.
- Frysarna var i behov av avfrostning.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

Övrigt

På toaletten fanns det inget papper för att torka händerna, det ställdes dit under inspektionen.

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av skärbräda och kniv bör förbättras.

Tänk på att kontakta oss på Miljöförvaltningen när du slutar och stänger din livsmedelsverksamhet/pizzeria.

Miljöförvaltningen

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.