



Vård- och äldreförvaltningen - Restaurang Duvan  
Kost, lokalvård och vaktmästeri

Inspektionsdatum	2017-03-07
Anläggning	Restaurang Duvan
Plats	Engelbrektskatan 2
Fastighetsbeteckning	Duvan 7
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Restaurang Duvan
Ärende	Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, lagring, hantering, rengöring, temperaturer, personlig hygien, HACCP, märkning/presentation och spårbarhet samt brist från förra inspektionen.

### Omdöme

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

Brist som påtalats vid tidigare kontroll var åtgärdad.

### Följande brister noterades:

#### Brister i rengöring, hantering och hygien

- Ventilation i beredningskök är i behov av rengöring.
- Vid inspektionen framkom att de engångshandskar som används vid hantering av livsmedel enligt märkningen inte är lämpliga att använda för feta livsmedel.
- Personal som arbetar med oförpackade livsmedel bar klocka.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

### Övrigt

ATP

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av kniven var bra.

Datum  
2017-03-08

Dnr  
2017-836

## **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.