



Vård- och äldreförvaltningen - Servicehuset Sanderöd
Kost, lokalvård o vaktmästeri

| | |
|----------------------|---|
| Inspektionsdatum | 2017-02-07 |
| Anläggning | Sanderöds Servicehus-Restaurang |
| Plats | Sanderöds skroken 2 |
| Fastighetsbeteckning | Sandhults-rydet 1:151 |
| Närvarande | , Miljöförvaltningen , Sanderöd Servicehus |
| 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) och märkning/presentation.

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.

Vid inspektionen uppmärksammades inga avvikelser bland de kontrollerade områdena.

Övrigt

Tänk på att verifiera nedkylningen genom exempelvis dokumentation ifall det sker nedkylning av större mängder mat.

Utrustning för konservöppning rengjordes vid besöket.

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av gryta 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

Datum
2017-02-09

Dnr
2017-0459

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.