



Scandic Hotels AB
FE 266
833 83 STRÖMSUND

Inspektionsdatum	2017-04-12
Anläggning	Scandic Hotel AB (Plaza)
Plats	Allégatan 3
Fastighetsbeteckning	Balder 6
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Scandic Hotel
Ärende	Oanmäld inspektion

Anledningen till inspektionen var att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades främst områdena lagring, hantering, avfall, rengöring och HACCP (allergener) samt brister från föregående inspektion.

Omdöme

Vid inspektionstillfället konstaterades det att delar av rutinerna för hantering av fritureolja bör utvecklas. Brist från förra inspektionen var inte åtgärdad.

Följande brister noterades:

Rutiner, dokumentation

- Rutin för nedkylningen bedöms som bristfällig vid inspektionen. (Samma brist noterades vid förra inspektionen.)
- Kvaliteten på fritureoljan mättes med en fritureoljemätare. Resultatet visade att kvaliteten på oljan inte var bra. Det är svårt att rengöra fritösen enligt Georgi.

Lokalen

- Lokalen är bristfälligt utformad vid stekbord och spisen. Där det är ett mellanrum och möjliggör inte god livsmedelshygien p.g.a. att smuts samlas upp vid dessa ytor och är svåra att rengöra.
- Golv i beredningskök har spruckit och det finns två pluggade rör som sticker upp ur golvet. Detta försvårar rengöringen enligt Petter Johansson. Golvytor skall hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Verksamheten kommer att renovera golvet under sommaren. De brister kontrolleras efter sommar 2017.

Miljöförvaltningen

HACCP - plan

- Verksamheten serverar varm mat på buffén under lunchtiden. Vid kontrollen kom det fram att personalen återtog varmhållen mat från buffén och packade till matlador som såldes senare efter lunchtiden.
Mat som ska kylas ned för att senare värmas upp ska kylas ner snarast efter tillagning. Miljöförvaltningen tycker inte rutinerna för nedkylningen som restaurangen hade var tillräckliga för att beskriva hur man undviker kontamination.

Bristerna ovan bör åtgärdas snarast och kommer att kontrolleras vid en uppföljande inspektion efter 2017-04-28.

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, 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.