



Inspektionsdatum	2016-12-05
Anläggning	Scandic Plaza
Plats	Allégatan 3
Fastighetsbeteckning	Balder 6
Närvarande	, Miljöförvaltningen , verksamheten
Ärende	Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, HACCP (nedkylning), märkning/presentation och spårbarhet samt brister från föregående inspektion.

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 saknades.

Flertalet av de brister som noterades vid förra inspektionen hade åtgärdats, men det fanns en brist kvar som står här nedan.

Följande brister noterades:

- Nedkylning: Verksamheten kunde inte säkerställa att mat som varit framme på buffén och sedan kyls ner och sparas för att värmas upp vid ett senare tillfälle är säker. På en buffé finns en mikrobiologisk risk att bakterier tillförs eller kan växa till och bilda toxiner som kan leda till matförgiftning. Personalen mäter heller inga temperaturer vid nedkylningen. Det har vid tidigare inspektion påpekats att denna hantering är olämplig.
- Det saknades en rutin med tid och temperaturangivelser av hur hantering av mat ska kylas ned, varmhållas och återupphettas för att undvika risk för bakterietillväxt. (Kvarstod från förra inspektionen)
- 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.

Miljöförvaltningen

Datum
2016-12-06Dnr
2016-3323

- 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.

Ett förbud om att kyla ned mat som varit framme på buffén och sparas för att värmas upp vid ett senare tillfälle kommer att skrivas i ett separat beslut.

Bristerna kommer att kontrolleras vid en uppföljande kontroll.

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 1 104 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.