

Datum
2016-05-23Dnr
2016-1634

Bodaklints Restaurang

.
..

Inspektionsdatum 23 maj 2016

Anläggning Våglängdsgatan 153 (Bodaklint)

Plats Våglängdsgatan 153

Fastighetsbeteckning Hässlehus 2

Närvarande , Miljöförvaltningen
, Våglängdsgatan 153 (Bodaklint)

Ärende Oanmäld inspektion

Anledningen till inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen i en samordnad kontroll från Livsmedelsverket där material i kontakt med livsmedel kontrolleras. Vid besöket kontrollerades material i kontakt med livsmedel och separering i omklädningsrum.

Omdöme

Vid inspektionstillfället konstaterades att delar av rutinerna för användning av utrustning och material i kontakt med livsmedel bör utvecklas. Ett informationshäfte lämnades om kontrollprojektet ”Material i kontakt med livsmedel”. Vissa brister från föregående inspektion var åtgärdade.

Följande brister noterades:

Köttgryta förvarades i en trasig plasthink i frysen. Plasthinken var av ett material som inte klarar av att frysas. Den var trasig på ett sådant sätt att plastbitar riskerade att hamna i livsmedlet.

Livsmedel förvarades i återanvända hinkar. Verksamhetsutövaren uppgav att den inte förvissat sig om att plasthinkarna var avsedda för ändamålet.

Plast på insidan av skärmaskinen var sprucken, vilket gör att den blir svår att rengöra. Bristen kvarstår från föregående inspektion.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

Miljöförvaltningen

Övrigt

Verksamheten återanvänder till viss del förpackningsmaterial och plastförpackningar. Det är viktigt att verksamheten har rutiner för att säkerställa att hinkarna är lämpliga till infrysning samt till den typen av livsmedel som förvaras däri exempelvis varma, kalla, sura eller basiska. Tänk även på vilka allergener som tidigare har förvarats i förpackningen.

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.