



Sociala omsorgsförvaltningen SOT
Bryggaregatan 15

Inspektionsdatum	2016-08-29
Anläggning	Metergatan 2
Plats	Metergatan 2
Fastighetsbeteckning	Temperaturen 13
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Metergatan 2
Ärende	Revision

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, förpackningsmaterial, lagring, hantering, avfall, skadedjur, rengöring, temperaturer, personlig hygien, utbildning, HACCP (faroanalys), märkning/presentation och spårbarhet.

Omdöme

Vid inspektionen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Det finns inga riktiga rutiner framtagna för livsmedelshandlingen. Vid revisionen gick vi igenom de rutiner som behöver finnas samt de rutiner som bör prioriteras till exempel smittspridning, hygien och arbetskläder vid mathantering samt mottagningskontroll av ankommande varm mat. Verksamheten behöver även göra en faroanalys då de hanterar råa produkter.

Temperaturövervakning och dokumentation av tillagning, nedkylning och återupphettning sker inte.

Följande brister noterades:

Rutiner, dokumentation

- Personalen vet inte hur lång tid det tar att kyla ned livsmedel som ska sparas och återupphettas vid ett senare tillfälle.
- Det saknas en rutin som visar att tillagning och återupphettning av mat sker på ett säkert sätt.
- Det saknas en rutin för att kontrollera temperaturen på ankommande varm mat.
- Det saknas separata skärbrädor för hantering av råvara och färdigvara.

Miljöförvaltningen

Datum
2016-08-29Dnr
2016-2433

- Vid inspektionen framkom att verksamhetsutövaren hade bristande kunskaper i livsmedelshygien.

HACCP – plan

- Det saknas en faroanalys för verksamheten. En faroanalys handlar om kunskap om den egna verksamheten. Vilka faror finns i er verksamhet och hur gör ni för att förhindra dem. Ni ska analysera varje hanteringssteg i er verksamhet och titta på vilka faror som kan finnas och vad de kan beror på. Det finns fyra olika grupper av faror mikrobiologiska, fysiska, kemiska och allergener.

Brister i rengöring, hantering och hygien

- Verksamheten har ingen fungerande termometer.
- Personalen som arbetar i köket saknar lämplig klädsel för att skydda livsmedlen vid hantering av mat. Detta är av särskild betydelse eftersom personalen sköter alla uppgifter i verksamheten t.ex. toalettbesök. Risk för att smitta överförs via kläderna.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid en bokad uppföljande inspektion under november månad år 2016. Detta besök ingår i den ordinarie kontrollen.

Övrigt

Tänk på att beakta risken för smittspridning i faroanalysen.

Rengör kransilar med jämna mellanrum för att undvika påväxt och otjänligt dricksvatten.

Skyddshandskarna är inte lämpade för livsmedelshantering enligt produktinformation på förpackningen.

Tänk på att det bör finnas separat städutrustning för köket och för övriga delen av livsmedelslokalen.

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av skärbräda och kniv var bra.

Information

Revision

Revision är en kontrollmetod som innebär en granskning på hur väl er verksamhet lever upp till livsmedelslagstiftningens krav. Hela eller delar av ert system för egenkontroll och faroanalys/riskbedömning granskas och sätts i relation till hur ni bedriver verksamheten. Revision är en mer omfattande kontrollmetod än inspektion och därför ska ni som verksamhetsutövare alltid informeras om dag och tid för besöket.

Datum
2016-08-29

Dnr
2016-2433

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.