

Bowlingcafé I Borås AB
Bockasjögatan 2
504 30 BORÅS

Inspektionsdatum	2019-02-04
Anläggning	Bowlingcafé
Plats	Bockasjögatan 2
Fastighetsbeteckning	Laxöringen 3
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Bowlingcafé
Ärende	Oanmäld inspektion

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

Omdöme

Vid kontrollen bedömdes att lokalerna var i bra skick, det var rent och med god ordning. Vid kontrolltillfället konstaterades att delar av rutiner och dokumentation bör utvecklas.

Följande brister noterades:

Rutiner, dokumentation

- Anvisning om innehåll av allergena ingredienser, saknades.
- Det fanns ingen rutin för att mäta varmhållning och tillagning med termometern.
- Kalibrering av termometer gjordes inte. Mätinstrumentet bör kalibreras emellanåt för att se att det fungerar. Ett sätt att testa är i kokande vatten (100°C) och isvatten (0°C).

Brister i rengöring, hantering och hygien

- Ismaskinen kan rengöras bättre.
- Plastlåda i frys där hamburgare förvarades var trasig.
- Skärbrädorna var repiga. Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av skärbrädor kan förbättras.

Miljöförvaltningen

Datum
2019-02-04Dnr
2019-0434

- Förvaring av skärbrädor bör förbättras, med luft emellan.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

Övrigt

Verksamheten har buffé på helger. Branschriktlinjerna rekommenderar att man inte sparar livsmedel som har stått framme på en buffé, eftersom maten kan ha kontamineras av gästerna. Väljer ni ändå att ta in livsmedlen från buffén för att använda i er verksamhet bör ni ha övervägt riskerna för att maten inte längre är säker. Vill ni undvika att slänga livsmedlen i onödan så kan ni sätta fram mindre mängder åt gången, framförallt i slutet av buffétiden.

Anvisning på nötköttet till burgarna angav tillagning till 72°C.

Tänk på att tillförsluta förpackningar med nötter ordentligt i verksamheten.

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 1 325 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 åtgärdas vid nästa kontroll kan leda till ett sanktionsbeslut.