

Grands Restauranger
Hallbergsplatsen 2
503 30 BORÅS

Inspektionsdatum	2018-09-06
Anläggning	Grands Restauranger
Plats	Hallbergsplatsen 2
Fastighetsbeteckning	Prometeus 3
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Köksmästare
Ärende	Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, lagring, hantering, avfall, skadedjur, rengöring, temperaturer, personlig hygien, presentation och spårbarhet.

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 och dokumentation bör utvecklas.

Brister som påtalats vid tidigare kontroll var åtgärdade.

Följande brister noterades:

Brister i rengöring, hantering och hygien

- Skopa låg inuti ismaskin.
- Flertalet plastredskap (stekspadar, slevar, skålar) hade smält/var trasiga.
- Bröd i frys saknade varuskydd.
- Städredskap (moppar och skrapor) var utplacerade på olika ställen i köket utan struktur.
- Skylt i kassa/meny att man kan fråga personalen vid allergi saknades.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

Datum
2018-09-06Dnr
2018-2531

Övrigt

I frysrum och kylrum förvarades varor förpackade i emballage. Yttre emballage från transport kan utgöra en risk för kontamination.

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.