

Indiska Köket Borås
Värmlandsgatan 9
504 38 BORÅS

Inspektionsdatum	2018-08-16
Anläggning	Indiska Köket Borås
Plats	Värmlandsgatan 9
Fastighetsbeteckning	Grankullen 1
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Indiska Köket Borås
Ärende	Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, förpackningsmaterial, lagring, hantering, avfall, skadedjur, rengöring, temperaturer, personlig hygien, märkning/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 verksamhetens rutiner och dokumentation bör utvecklas.

Brister som påtalats vid tidigare kontroll var åtgärdade.

Följande brister noterades:

- Vägg har flagnat bakom diskmaskinen, detta bör skrivas in i en underhållsplan.
- Bristande rengöring konstaterades på hyllor, kyl, handtag, diskmaskin och disktrum.
- Personalen använder sig av kundtoaletten.
- Varmhållning på buffén + 60°C håller inte hela serveringstiden.
- Verksamheten kan inte visa att nedkylning av livsmedel kommer ner till en temperatur på +8°C eller lägre inom fyra timmar.
- Verksamheten saknar rutin för att forsla bort avfall som glas, plast m.m. som inte kan läggas i avfallsbehållare på plats.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid en uppföljande inspektion efter vecka 36. Nedkylning kontrolleras genom att verksamheten dokumenterar hur de säkerställer varje nedkylning så den fungerar tillfredsställande med tid och

Miljöförvaltningen

Datum
2018-08-17Dnr
2018-2366

kärntemperatur. Dokumentationen startas omgående och kommer att kontrolleras vid den uppföljande kontrollen.

Övrigt

Med tid och temperatur menas att dokumentationen ska innehålla tiden och temperaturen vid start på nedkylning samt tiden och temperaturen när nedkylningen är färdig ($\leq +8^{\circ}\text{C}$). Temperaturen ska mätas i mitten av livsmedlet (kärntemperaturen).

Nedkylning bör vara aktiv och påbörjas så fort som möjligt efter upphettning.

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av tallrik var bra medan rengöring av kniv kan förbättras.

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 1 279 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.