

Lilla Kvarterskrogen I Borås AB  
Allégatan 52  
503 37 BORÅS

|                      |                                 |
|----------------------|---------------------------------|
| Inspektionsdatum     | 2018-09-11                      |
| Anläggning           | Lilla Krogen                    |
| Plats                | Allégatan 52                    |
| Fastighetsbeteckning | Pegasus 3                       |
| Närvarande           | , Miljöförvaltningen<br>, Ägare |
| 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, presentation och spårbarhet.

### Omdöme

Vid kontrollen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning.

Brister som påtalats vid tidigare kontroll var åtgärdade. Vid inspektionen uppmärksammades inga avvikelser bland de kontrollerade områdena.

### Övrigt

Nötter förvarades på översta hyllan i kylrummet. Se till att dessa förblir noggrant förslutna för att inte kontaminera andra livsmedel.

Det förekom en del föremål på golvet i köket. Dessa kan förhindra rengöring av ytor.

Vissa grönsaker på salladsbuffén sparades till nästkommande dag. 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 lunchen.

---

### Miljöförvaltningen

Datum  
2018-09-11Dnr  
2018-2574

Mätinstrumentet bör kalibreras emellanåt för att se att det fungerar. Ett sätt att testa är i kokande vatten (100°C) och isvatten (0°C).

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

## **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.