

Monacose Pizzeria  
504 34 BORÅS

Inspektionsdatum	31 januari 2019
Anläggning	Monacose Pizzeria
Plats	Stora Tvärgränd 2
Fastighetsbeteckning	Solrosen 3
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Monacose Pizzeria
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, utbildning, HACCP (färoanalys), märkning/presentation och spårbarhet.

### Omdöme

Vid kontrollen konstaterades att vissa rutiner bör utvecklas.

### Följande brister noterades:

Vid inspektionen konstaterades att verksamheten använder flytspackelblandare till att blanda såser. Blandaren hade flagat färg på ett sådant sätt att färg riskerat att hamna i livsmedel.

Frysen var i behov av avfrostning. Vid inspektionstillfället höll frysen endast -4°C. Enligt verksamhetsutövaren skulle en reparatör komma dit dagen efter inspektionen.

Vid inspektionstillfället kunde verksamhetsutövaren inte uppvisa någon fungerande termometer.

Kylar var i behov av rengöring.

Livsmedel bl.a. tonfisk förvarades i öppna konservburkar. När en konservburk är öppnad så att syre kommer in i burken kan tenn utlösas från burkens insida i sådana mängder att det kan ge upphov till magbesvär. Endast material avsett för livsmedel

---

### Miljöförvaltningen

Datum  
2019-01-31Dnr  
2019-000383

ska användas för förvaring av livsmedel. Detta bör framgå av produktfakta eller att det är märkt med något av följande alternativ:

- orden ”för livsmedel”
- speciell märkning där avsedd användning framgår eller
- speciell symbol (glas+gaffel)

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid en uppföljande inspektion vecka 9.

## Övrigt

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av kniv 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

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 åtgärdats vid nästa kontroll kan leda till ett sanktionsbeslut.