

Pizzeria Valentino.
Brämhultsvägen 42
504 55 BORÅS

Inspektionsdatum	2018-09-24
Anläggning	Pizzeria Valentino
Plats	Brämhultsvägen 42
Fastighetsbeteckning	Ormvråken 1
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Pizzeria Valentino
Ärende	Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, förpackningsmaterial, lagring, hantering, 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 bör utvecklas.

Några brister som påtalats vid tidigare kontroll var åtgärdade.

Följande brister noterades:

- Nedkylningen fungerade inte tillfredställande, verksamheten kunde inte garantera/visa att nedkylning av kebab sker på ett tillfredställande sätt.
- Bristande rengöring konstaterades i degrummet.
- På menyn står det oxfilé men det serveras ryggbiff, enligt verksamheten skall de ändra på menyn till ryggbiff.
- Det fanns ingen tydlig upplysning om att kunden kan få information om allergener i de olika maträtterna.

Vi kommer att kontrollera nedkylningen genom att verksamheten dokumenterar hur de säkerställer varje nedkylning så den fungerar tillfredsställande med tid och kärntemperatur. Dokumentationen startas omgående och kommer att kontrolleras vid en uppföljande kontroll där även övriga brister kontrolleras. Den uppföljande kontrollen kommer att ske efter vecka 43.

Miljöförvaltningen

Datum
2018-09-25Dnr
2018-2722

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 kebaben (kärntemperaturen). Nedkylning bör vara aktiv och påbörjas så fort som möjligt efter upphettning.

En tidsplan när menyn skall ändras bör finnas, under tiden får man servera oxfilé.

Tvål och toalettpappers sattes upp på toaletten vid inspektionen.

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av kniv och rivare 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.