



Chillers Restaurang AB
Stora Vägen 30
513 34 FRISTAD

Inspektionsdatum	2017-06-07
Anläggning	Chillers
Plats	Stora Vägen 30
Fastighetsbeteckning	Sik 1:25
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Chillers
Ärende	Revision

Syftet med revisionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, förpackningsmaterial, lagring, hantering, avfall, skadedjur, rengöring, temperaturer, personlig hygien, utbildning, HACCP (faroanalys), märkning/presentation och spårbarhet.

Omdöme

Vid kontrollen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Vid kontrolltillfället fungerade verksamhetens rutiner i stort.

Följande brister noterades:

Lokalen

- Det saknades separat personaltoalett.
- Omklädningsutrymme för förvaring av arbetskläder/privata kläder saknades.
- Dörren i källaren var ej tät, risk finns att skadedjur tar sig in.

HACCP - plan

- Faroanalys saknades för verksamheten.

Brister i rengöring, hantering och hygien

- Verksamheten säkerställer inte att temperaturen på tillagning av hamburgare uppnår en temperatur på minst +70°C.
- Det fanns ingen tydlig upplysning om att kunden kan få information om allergener i de olika maträtterna.
- Bristande rengöring konstaterades på handtag och reglage vid stekbord/fritös samt ventilationsrör ovanför dessa.

Miljöförvaltningen

Datum
2017-06-08Dnr
2017-1816

- Städredskap var smutsiga.
- Rutin för rengöring av kransikar sakandes.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid en uppföljande inspektion efter vecka 25.

Övrigt

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

Det finns en diskho i beredningsköket som inte används i dagsläget, den kan med fördel användas som handtvättställ. Portionsförpackningar bör förvaras upp och ner.

Vid inspektionen läckte diskmaskinen men verksamheten hade ringt reparatör.

Information

Revision

Revision är en kontrollmetod som innebär en granskning på hur väl er verksamhet lever upp till livsmedelslagstiftningens krav. Hela eller delar av ert system för egenkontroll och faroanalys/riskbedömning granskas och sätts i relation till hur ni bedriver verksamheten. Revision är en mer omfattande kontrollmetod än inspektion och därför ska ni som verksamhetsutövare alltid informeras om dag och tid för besöket.

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 1 244 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.