



Hedvigsborgs Pizzeria
Getholmsgatan 11
504 47 BORÅS

Besöksdatum	2018-02-22
Anläggning	Hedvigsborgs Pizzeria
Plats	Getholmsgatan 11
Fastighetsbeteckning	Bojorten 11
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Hedvigsborgs Pizzeria
Ärende	Klagomål

Besöket föranleddes av ett klagomål som inkommit till Miljöförvaltningen. Vid ett klagomål utförs en inspektion på anläggningen för att kontrollera om det finns brister i livsmedelshanteringen. Vid besöket kontrollerades främst områdena hantering, temperaturer och HACCP (nedkylning).

Omdöme

Vid besöket bedömdes att verksamheten har bristande hantering av kebab.

Miljöförvaltningen gör bedömningen att klagomålet var befogat.

Följande brister noterades:

Rutiner, dokumentation

- Hantering av kebab var bristfällig, vid inspektionen skars kebab ner och lades i en kantin i värmebad som var avstängt. Vattnet i vattenbadet visade en temperatur på ca +45°C. Kebaben som låg i kanten visade en temperatur på ca +45 °C.
- Nedkylning av kebab var bristfällig. Vid inspektionen klockan 14 konstaterades kebab i 8 liters plaståsar som visade en kärntemperatur på ca +34°C, enligt personalen påbörjades nedkylningen klockan 11. Vid inspektionen la personalen ner kebabpåsen i frysen. Personalen gjorde ingen temperaturtagning på kebab under processen för att säkerställa nedkylningen.
- Personalen kunde inte visa någon termometer.

Kebaben togs bort från produktionen under inspektionen och skulle slängas.

Miljöförvaltningen

Datum
2018-02-23Dnr
2018-502

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister 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.

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.

Enligt verksamheten är ett nedkylningssåp beställt.

Information

Inspektion

Vid en inspektion föranledd av ett klagomål granskas ett urval av kontrollområden/kontrollpunkter. Det innebär ett stickprov där relevanta punkter väljs ut beroende på klagomålet.

Avgift

För inspektioner utförda på grund av klagomål, som Miljöförvaltningen anser vara befogade, får verksamhetsutövaren betala för extra offentlig kontroll som inte ingår i den årliga kontrollavgiften. Avgiften är för närvarande 1 279 kronor per nedlagd handläggningstimme.

Inspektionerna på verksamheten blir underlag för den årliga kontrollavgiften. Beroende på vad inspektionerna visar kan er erfarenhetsklassning ändras och då även avgiften.

Beslut om avgift för extra offentlig kontroll skickas separat.

Kontrollrapporten är inget beslut, men brister som påpekats vid tidigare kontrolltillfällen och som inte har åtgärdats vid nästa kontroll kan leda till ett sanktionsbeslut