



DCM Stendekor HB
Alingsåsvägen 15
504 38 BORÅS

Inspektionsdatum	2017-10-02
Anläggning	Indien huset
Plats	Alingsåsvägen 15
Fastighetsbeteckning	Ramnås 1
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Indien huset
Ärende	Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, lagring, hantering, skadedjur, rengöring, temperaturer, personlig hygien, HACCP (nedkylning) och märkning/presentation.

Omdöme

Vid kontrollen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick. Vid kontrolltillfället konstaterades att delar av verksamhetens rutiner bör utvecklas.

Följande brister noterades:

- Nedkylningen fungerade inte tillfredställande, vid inspektionen stod grytbas (ca 10l) framme i en stor kastrull i rumstemperatur och enligt ägaren hade den stått där i två timmar.
- Vattnet rann ner dåligt i kökets handtvättställ, vilket gjorde det svårt att tvätta händerna.
- Öppet fönster i köket saknade insektsnät.
- Frys och frysbox var i behov av avfrostning.
- Kylskåp och kylbänk var i behov av rengöring.
- Det fanns ingen tydlig upplysning om att kunden kan få information om allergener i de olika maträtterna.

Föreläggande med vite om lämplig förvaringstemperatur för beredda livsmedel kommer att fattas i ett separat beslut. Vi kommer att kontrollera ovanstående brister i samband med kontroll av föreläggandet.

Miljöförvaltningen

Datum
2017-10-05Dnr
2017-2672

Övrigt

Tvål saknades på toaletten, men sattes dit vid påpekande även smutsig diskborste byttes ut vid inspektionen.

Beredda livsmedel bör antingen förvaras under varmhållning i minst + 60°C eller kylas ned till kylvara +8°C för att återupphetas vid ett senare tillfälle. Aktiv nedkylning bör påbörjas så fort som möjligt efter upphettning. Med aktiv nedkylning menas att livsmedel inte står ute i rumstemperatur.

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 1 244 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.