



Restaurang Ako
Bildalsgatan 1 A
504 35 BORÅS

Besöksdatum	2018-03-21
Anläggning	Restaurang Ako
Plats	Bildalsgatan 1
Fastighetsbeteckning	Lotsen 3
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Miljöförvaltningen , Restaurang Ako
Ärende	Uppföljande kontroll, oanmäld

Inspektionen var en uppföljning från tidigare genomförd kontroll. Syftet med besöket var att kontrollera att tidigare konstaterade brister blivit åtgärdade. Vid besöket kontrollerades främst områdena temperaturer, personlig hygien, lokaler och hantering.

Omdöme

Vid besöket bedömdes att det finns brister i hantering, personlig hygien och temperaturer.

Följande brister noterades:

- Verksamheten kunde inte visa intyg för genomförd grundläggande formell livsmedelshygienutbildning.
- Verksamheten maler kött till köttspetten på diskbänken bredvid den smutsiga disken och soptunnor fulla med sopor. Det är ingen lämplig plats att mala köttfärs som är en känslig produkt.
- All personal hade inte bytt om till arbetskläder innan de börjat hantera livsmedel i verksamheten.
- Kyckling i marinad som stod i rumstemperatur var +19,3°C.
- Det fanns inget papper för handtork på personaltoaletten. Pappret vid disk och i köket var slut.
- Köttfärsspett förvarades oförpackade/utan skydd i frysen, som var smutsig invändigt.
- Rengöring av väggar, bänkar och golv under väggar var bristfällig.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid en uppföljande inspektion.

Miljöförvaltningen

Datum
2018-03-21Dnr
2016-3220

Information

Enligt beslut om föreläggande vid vite om utbildning som fattades den 21 december 2017. Skulle Restaurang Ako uppvisa dokumentation på genomförd grundläggande formell livsmedelshygienutbildning senast sex veckor efter att verksamheten tagit del av beslutet. Inget intyg har visats för Miljöförvaltningen. Uppvisar inte Restaurang Ako dokumentation för Miljöförvaltningen **senast den 6 april 2018** kommer Miljöförvaltningen att ansöka om utdömde av vite.

Miljöförvaltningen kommer att ansöka om utdömmande av vite för beslutet om föreläggande vid vite om arbetskläder.

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.

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.

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.