



Pizzeria Rest. Shalom  
Alingsåsvägen 10  
504 38 BORÅS

Inspektionsdatum	2017-08-24
Anläggning	Shalom pizzeria
Plats	Alingsåsvägen 10
Fastighetsbeteckning	Vävaren 8
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Shalom pizzeria , Shalom pizzeria
Ärende	Revision

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

### Omdöme

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

### Följande brister noterades:

- Faroanalys saknas för verksamheten. En faroanalys handlar om kunskap om den egna verksamheten. Vilka faror vid hanteringen av livsmedel finns i er verksamhet och hur gör ni för att förhindra dem. Analysera hanteringsstegen nedkylning, tillagning och varmhållning i er verksamhet och titta på vilka faror som kan finnas och vad de kan beror på.
- Menyn stämmer inte överens med vad som serveras. På menyn står det krabba men verksamheten serverar crabsticks. Nya menyer och tv-skärmar skulle beställas.
- Visp till borrhmaskin hade flagnad färg. Enligt verksamheten var den från förra ägaren och användes inte.
- Sällanrengöring av sladdar och under bänken vid stekbord bör förbättras.
- Blöta skärbräddor förvarades så att de inte kunde lufttorka.
- Lister till kylbänken under pizzabänken var smutsiga och trasiga.

### Miljöförvaltningen

Datum  
2017-08-24Dnr  
2017-2276

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid en uppföljande inspektion **efter den 2 oktober 2017**.

## Övrigt

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av kniv var bra och att rengöring/förvaring av skärbrädor kan förbättras.

## 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.