

Sociala omsorgsförvaltningen SOT

Inspektionsdatum	2017-07-04
Anläggning	Metergatan 2
Plats	Metergatan 2
Fastighetsbeteckning	Temperaturen 13
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Verksamheten
Ärende	Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, förpackningsmaterial, lagring, rengöring, temperaturer, personlig hygien, HACCP (nedkylning), 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.

Det är bra om samtlig personal det berör även under sommaren har en god kontroll av temperaturer för varmhållning, tillagning och nedkylning.

Följande brist noterades:

Brister i rengöring, hantering och hygien

- Frystemperatur var -12°C och under rekommenderad temperatur.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brist vid nästa ordinarie kontroll.

Övrigt

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av skärbräda och kniv var bra.

Rutin saknas för rengöring av spolmunstycken och silar i tappkranar.

Miljöförvaltningen

Datum
2017-07-04Dnr
2017-2099

Kalibrering eller funktionskontroll av termometer bör göras minst en gång per år. Test kan göras med kokande vatten 100°C och isvatten 0°C.

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

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.