



Inspektionsdatum	2017-12-07
Anläggning	Restaurang Skogslid
Plats	Gamla Kyrkvägen 9a
Fastighetsbeteckning	Sik 1:176
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Restaurang Skogslid
Ärende	Oanmäld inspektion

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

Vid inspektionen uppmärksammades inga avvikelser bland de kontrollerade områdena.

Övrigt

Mätinstrument bör kalibreras emellanåt för att se att de fungerar. Ett sätt är att testa i kokande vatten (100°C) och isvatten (0°C).

Tänk på att hyllplan i torrförråd börjar bli slitna och bör planeras för i er underhållsplan.

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av skärbrädor kan förbättras. En skärbräda byttes ut mot en ny vid besöket.

Miljöförvaltningen

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.