



Inspektionsdatum	2018-01-24
Anläggning	Luncheset
Plats	Risängsgatan 6
Fastighetsbeteckning	Getängen 23
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Luncheset
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), 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.

Brister som påtalats vid tidigare kontroll var åtgärdade.

### Följande brister noterades:

- Det fanns ingen tydlig upplysning om att kunden kan få information om allergener i de olika livsmedlena/maträtterna.
- Det fanns inte tillgång till en fungerande termometer vid inspektionstillfället.
- Ett frysskåp visade för hög temperatur.
- Papper saknades vid handfat i disken.
- Ändamålsenlig nedkylningsutrustning saknades.
- Oreda konstaterades i frysrum och kylrum.
- Personal bytte inte handskar mellan olika arbetsmoment.
- På menyn stod det parmesanost, verksamheten kunde inte visa att det var äkta parmesanost som användes.

---

### Miljöförvaltningen

Datum  
2018-01-29Dnr  
2018-188

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister genom att verksamheten skickar in planerade åtgärder samt faktura/följesedel på parmesanost till Miljöförvaltningen snarast dock senast den 28 februari 2018.

## Övrigt

I dagsläget används kylrummet som nedkylningsskåp. Då verksamheten arbetar med förberedelser till dagen efter och nedkylning är en del av arbetsrutinerna är inte kylrummet en lämplig nedkylningsutrustning. Vid inspektionen var kylrummet fullt och i oordning, känsliga produkter som räkor förvarades där.

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av kniv var bra medan rengöring av skärbräda kan förbättras.

## 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 1 279 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.

Kontrollrapporten är inget beslut, men brister som påpekats vid tidigare kontrolltillfällen och som inte har åtgärdats vid nästa kontroll kan leda till ett sanktionsbeslut.