

Inspektionsdatum	2017-10-16
Anläggning	Restaurang Jasmine
Plats	Källegatan 6
Fastighetsbeteckning	Saturnus 14
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Restaurang Jasmine
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, märkning/presentation och spårbarhet.

Omdöme

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

Följande brister noterades:

- Frysarna ute i gången var i behov av rengöring och en var i behov av avfrostning.
- Det fanns ingen tydlig upplysning om att kunden kan få information om allergener i de olika maträtterna.
- Kyld mat sattes in i värmevagn i väntan på återupphettning, vid inspektionen visade livsmedel + 35-40°C. Återupphettning skall ske aktivt och på så kort tid som möjligt.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

Övrigt

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av skärbräda kan förbättras medan rengöring av kniv var bra. Verksamhetsutövaren slängde skärbrädan vid inspektionen.

Miljöförvaltningen

Datum
2017-10-16

Dnr
2017-2768

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.