

Almåsgymnasiet, Restaurang och livsmedelsprogrammet  
Alingsåsvägen 36  
50438 BORÅS

Inspektionsdatum	18 mars 2019
Anläggning	Almåsgymnasiet, Restaurangkök
Plats	Alingsåsvägen 36
Fastighetsbeteckning	Maskinisten 3
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Almåsgymnasiets Restaurangprogram
Ärende	Oanmäld inspektion

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), mikrobiologiska kriterier, märkning/presentation och spårbarhet.

### Omdöme

Vid kontrollen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick. Vid kontrolltillfället konstaterades att delar av rutiner och dess genomförande saknades/bör utvecklas. Listerna kring nedkylningsskåpens dörrar var inte utbytta. Försök med rengöring har inte givit önskad effekt. Övriga brister som påtalats vid tidigare kontroll var åtgärdade.

### Följande brister noterades:

#### Rutiner, rengöring

- Rengöringen var eftersatt inom ett flertal områden. Ett urval; fläktgaller och vingar i kylar, smutsiga lådor och lister där redskap och livsmedel förvaras, skärmaskin, porslinsdiskmaskinens inre, golvbrunnar och kransilar.

#### Utrustning och utensilier

- Helldemaskinen har sprickor i plasthöljet där utmatning av livsmedlen sker samt lackering som lossnar kring matarhandtaget.
- Ett flertal utensilier visade på slitage. Trä och plastflisor lossnade vid beröring.

Datum  
2019-03-18Dnr  
2019-1041

## Rutiner, kylkedja

Bristande övervakning av frysförvaring.

- Frys, pos. 43, visade temperaturer mellan + 1,5 och + 9,3 grader, vissa livsmedel hade tinat och frysskåpet var i behov av rengöring.
- Frys pos. 76, var kraftigt nedisad. Uppmätt temperatur i mitten av frysskåpet, -7,8 grader.

Vid temperaturtagningen var/hade det inte varit någon verksamhet i köket tidigare under dagen.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid en **uppföljande inspektion** under **vecka 15 (8-12 april 2019)**.

## Övrigt

Med rengöring menas att alla ytor och all utrustning ska vara utan synlig smuts efter arbetsdagens slut.

Var uppmärksam på vissa livsmedel i storkökets torrförråd med utgången datum.

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av Helldemaskin och skärmaskinsklina avsevärt 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 1 325 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.