

Pizzeria Colosseum HB  
Trandaredsgatan 20  
507 62 BORÅS

Inspektionsdatum 2019-05-23

Anläggning Pizzeria Colosseum HB

Plats Trandaredsgatan 20

Fastighetsbeteckning Budkaveln 4

Närvarande , Miljöförvaltningen  
, Pizzeria Colosseum

Ärende Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, lagring, hantering, avfall, skadedjur, 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 fungerade verksamhetens rutiner i stort.

### Följande brist noterades:

- Verksamheten kunde inte visa följesedel/faktura på oxfilé.
- Varumottagningsdörren stod öppen utan att det fanns insektsskydd som minskar risken att flugor och dylikt tar sig in i beredningsköket.
- Livsmedel förvarades utan varuskydd/lock i kyl och frys.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister genom att verksamheten skickar in en kopia på fakturan/följesedeln för oxfilé till Miljöförvaltningen snarast, dock senast den 12 juni 2019. Övrigt kontrolleras vid nästa kontroll.

### Övrigt

Hyllor börjar bli slitna och kan skrivas upp i en underhållsplan.

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

---

### Miljöförvaltningen

Datum  
2019-05-24Dnr  
2019-2203

Du hade en fråga om innehåll i ”kryddor” då det är en blandning och det kan innehålla någon allergen.

”krydda”, ”kryddor” eller ”kryddblandning” får användas som kategoribeteckning för kryddor som inte överstiger två procent av livsmedlets vikt. Observera! En kategoribeteckning får aldrig användas utan att det tydligt framgår om någon av de ingående ingredienserna är eller kommer från en allergen. Vilka ingredienser som tillhör ”allgener” kan du läsa mer i informationsbladet som skickas med.

## **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. Inkommer ingen följesedel/faktura inom utsatt tid kan en uppföljande inspektion komma att göras för att kontrollera bristerna.

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.