

Berhem I Borås AB
Kungsgatan 15
503 33 BORÅS

Inspektionsdatum	2019-02-21
Anläggning	Pizzeria Napoli
Plats	Kungsgatan 15
Fastighetsbeteckning	Bifrost 15
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Pizzeria Napoli
Ärende	Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, lagring, hantering, avfall, 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 uppe. Verksamheten höll på att röja i lokalerna nere, en ny diskmaskin var inköpt men inte inkopplad. Vid kontrolltillfället konstaterades att delar av verksamhetens rutiner bör utvecklas.

Följande brister noterades:

- Lokalen nere var i behov av uppröjning.
- Bristande rengöring konstaterades i degrummet, på degblandaren, under ugnen i diskutrymmet och i lådor.
- Pizzapannorna var ej tillräckligt rengjorda, enligt ägaren skulle de endast borstas rena.
- Personaltoaletten användes som förråd.
- Pizzapannor som används till glutenfria pizzor förvarades helt öppet, risk finns att mjöldamm hamnar på dem.
- All personal byter inte om till arbetskläder på arbetsplatsen, ombyte gäller både byxor och t-shirt.
- Det fanns ingen tydlig upplysning om att kunden kan få information om allergener i de olika maträtterna.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid en uppföljande kontroll efter vecka 19. Instruktion för rengöring av pizzapannor från leverantören bör då finnas på plast

Miljöförvaltningen

Datum
2019-02-22Dnr
2019-704

Övrigt

Tvål saknades uppe där man kan tvätta händerna, sattes dit vid inspektionen. Temperaturen på livsmedel i kylrännan var något hög, verksamheten kontrollerar inte temperaturen på livsmedlen utan tittar på displayen. Termometer fanns med användes inte, inget fungerande batteri. När våren kommer är det viktigt att sätta upp insektskydd för fönstret om det skall vara öppet.

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av skärbräda och kniv 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.