

Praktiska Sverige AB
Box 5164
402 26 GÖTEBORG

Inspektionsdatum	30 januari 2019
Anläggning	Restaurang Baggen
Plats	Risängsgatan 6
Fastighetsbeteckning	Getängen 22
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Restaurang Baggen
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, utbildning, HACCP (faroanalys), presentation och spårbarhet.

Omdöme

Vid kontrollen bedömdes att lokalerna var slitna. Rengöring bland såväl ytor och utrustning som kommer i direktkontakt med livsmedel som övriga ytor och utrustning var eftersatt. Vid kontrolltillfället konstaterades att delar av verksamhetens rutiner och i förekommande fall dokumentation bör utvecklas. Brister som påtalats vid tidigare kontroll var delvis åtgärdade.

Följande brister noterades:

Rutiner, dokumentation

- Fettdroppar på ventilation och belysning ovanför stekbord. Dokumenterad rengöringsfrekvens var otillräcklig.
- Verksamhetens bristande rengöring visar att rutiner inte följs, alternativt inte fungerar och bör därmed förbättras.

Lokalen

- Köttkylrum och intilliggande sval; trasigt kakel i taket, trädörrarna var slitna och de målade ytorna var inte släta. Belysning saknades.
- Takplattor låg inte på plats, avser ett flertal ställen i lokalen.
- Kallkökets tak hade decimetervida hål där någon form av ventilation eller liknande suttit.
- Golvet i kallköket var sprucket.

Miljöförvaltningen

Datum
2019-01-30Dnr
2019-372

En plan för kommande underhåll bör tas fram. I dokumentet framgår vad som kommer att åtgärdas samt när det förväntas vara färdigställt. Handlingarna bör finnas tillgängliga i verksamheten vid kontroll.

Brister i rengöring, hantering och hygien

- Fläktvingar och galler var synligt smutsiga i kylarna som ligger i anslutning till kallköket. Livsmedel förvarades otillräckligt skyddat i utrymmena.
- Magnetlist och förskärare i kallköket visade undermåliga rengöringsresultat
- Ventilation i kallkökets tak var synligt smutsiga.
- Diskbänk i kallköket var synligt smutsig efter avslutat arbetspass.
- Golvbrunn i köket (vid spolningsanordningen) var i behov av rengöring, dålig avrinning konstaterades.
- Dörrar, lister, handtag, maskiner, tak och väggar var synligt smutsiga i hela lokalen.
- I frysbox med isbeläggning och smutsiga lister förvarades; Otillräckligt förslutna köttbullepåsar.
Baguetter i avfallssäck med direktkontakt till säckens plast.

Övrigt

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av salladsskål var bra medan magnetlist för knivar och en förskärare avsevärt kan förbättras.

Föreläggande att åtgärda uppkomna brister skickas separat.

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 åtgärdas vid nästa kontroll kan leda till ett sanktionsbeslut.