

Vård- och äldreförvaltningen - Restaurang Duvan
Kost, lokalvård och vaktmästeri

Inspektionsdatum 3 januari 2019

Anläggning Restaurang Duvan

Plats Engelbrektsgatan 2

Fastighetsbeteckning Duvan 7

Närvarande , Miljöförvaltningen
, Restaurang Duvan

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), 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. Brister som påtalats vid tidigare kontroll var åtgärdade. Vid besöket framkom att Duvan från början av februari 2019 inte längre levererar ut kyld mat.

Följande brist noterades:

Lokalen

- Fukt i taket ovanför kokeriet. Verksamheten bör utreda om den kondens som droppar över livsmedlen i samband med tillagning kan medföra faror för livsmedelshygienen.

Övrigt

Säkerställ att slitna utensilier där flisor och flagor lossnar vid beröring inte används i livsmedelshanteringen.

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av skärbräda var bra.

Datum
2019-01-03

Dnr
2019-14

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.