

Guldkanten
Kvarngatan 20
503 36 BORÅS

Inspektionsdatum	18 oktober 2018
Anläggning	Solsidan (Polishuset)
Plats	Sandgårdsgatan 15
Fastighetsbeteckning	Fjolner 21
Närvarande	, Miljöförvaltningen Pontus, Solsidan
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 (färoanalys), presentation och spårbarhet.

Omdöme

Vid kontrollen bedömdes att lokalerna var i behov av visst underhåll. Det var rent och med god ordning. Vid kontrolltillfället fungerade verksamhetens rutiner i stort.

Följande brister noterades:

Rutiner

- Rutiner för nedkylningsprocessen kunde inte verifieras av personal eller i dokumentation.

Lokalen och utensilier

- Verksamhetens lokal är i behov av underhåll. Skadat ytskikt i lucka mellan beredningsrum och disk. Vägg med flagnande målarfärg ovanför beredningsbänk. Dörrkarmarna har skadat ytskikt. Stringhylla i diskrummet med plast som lossnar. Slitna plastkärl (blå vispskålar).

Brister i rengöring

- Takfläkt i disk/kök samt bordsfläkt i beredningsrummet bör rengöras oftare.

Miljöförvaltningen

Datum
2018-10-18Dnr
2018-2962

Kontroll av fungerande nedkylningsrutin sker genom att Solsidan snarast, dock senast **den 5 november 2018** skickar in beskrivning på rutinen. Adresser finner ni längst ner på första sidan.

Övriga brister kontrolleras vid nästa ordinarie besök

Övrigt

Information om hantering av frysta importerade bär gavs på plats.

Säkerställ att plastburkar till förvaring är avsedda för era användningsområden, t ex varm/het soppa eller tål frysförvaring.

Staplade plastburkar/kärl visade på kvarvarande fukt. Se över så att det inte bildas ogynnsam bakterietillväxt under förvaringen. Optimalt är att de är helt torra innan de staplas.

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

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.