

Vård- och äldreförvaltningen- Restaurang Svärdfästet
kost, lokalvård och vaktmästeri
501 80 BORÅS

| | |
|----------------------|----------------------------------------|
| Inspektionsdatum | 2018-11-06 |
| Anläggning | Restaurang Svärdfästet |
| Plats | Söderkullagatan 64-66 |
| Fastighetsbeteckning | Svärdfästet 2 |
| Närvarande | , Miljöförvaltningen , Kökspersonal |
| 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, HACCP (färoanalys), 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.

Vid inspektionen uppmärksammades inga avvikelser bland de kontrollerade områdena.

Övrigt

ATP

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

Datum
2018-11-09

Dnr
2018-3121

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 åtgärdas vid nästa kontroll kan leda till ett sanktionsbeslut.