

Restaurang Koriander (Kien Tri)

Kindsvägen 5
512 50 Svenljunga

Diarienummer: SBF-2019-1123

Kontrollrapport efter livsmedelskontroll

Den 4 augusti 2019 gjorde vi en oanmäld inspektion på Restaurang Koriander. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet.



Följande kontrollerades

- : Allmänna krav och skyldigheter på information
- : Allmänna krav på livsmedelssäkerhet
- : Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- : Hygien före, under och efter processen
- : Personlig hygien
- : Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- : Material i kontakt med livsmedel (FCM)



Avvikelser

Vid kontrollen uppmärksammades följande avvikelser:

1. Hygien före, under och efter processen



- Fläktfiltrenerna ovanför spisen var smutsiga av fett och sot
- På golvet under arbetsbänkarna vid spisen fanns smuts och material från tidigare arbetspass.



Lagkrav: Lokaler för livsmedel ska hållas rena och i gott skick

Lagstiftning: Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 1



Uppföljning: Vi kommer att följa upp den här avvikelsen vid nästa ordinarie kontroll.





Ytterligare upplysningar

Vid besöket gjordes följande iakttagelser som kan vara bra att känna till.

- Städutrustning ska förvaras på ett sådant sätt att de kan hållas rena. Städutrustning bör inte förvaras i lokaler där livsmedel bereds.
- Det saknades en skylt vid kassan som uppmärksammar kunderna på att de kan få veta vad maten innehåller.

Övrig information från kontrollen

Det finns ett ansvar hos alla livsmedelsverksamheter att se till så att alla som jobbar med livsmedel har de kunskaper som krävs för att de livsmedel som serveras eller säljs har hanterats på ett säkert sätt. Det finns mycket information om detta på bland annat livsmedelsverkets webbplats, www.livsmedelsverket.se.

Synpunkter och frågor

Om du har synpunkter på innehållet i rapporten är det bra om du kontaktar oss så snart som möjligt. Mejla till miljobygg@svenljunga.se eller skriv till Svenljunga kommun, Miljö- och byggenheten, 512 80 Svenljunga. Det är viktigt att kontrollrapportens diarienummer finns med. Hit kan du också vända dig med frågor om innehållet i rapporten.

Information om kontroll och regler

Miljö- och byggenheten kontrollerar att företag följer livsmedelslagstiftningen. Innehållet i kontrollrapporten återger endast resultatet av det som kontrollerats. Det är inte en bedömning av hela verksamheten. Information om lagar, regler och branschriktlinjer för hantering av livsmedel finns på webbplatsen www.livsmedelsverket.se och på kommunens webbplats, www.svenljunga.se.

I den offentliga kontrollen granskas ett urval av kontrollområden vilket innebär att vi gör ett antal stickprov på hur väl verksamheten lever upp till livsmedelslagstiftningens krav. Med regelbundna intervall ska oanmälda inspektioner samt förämnade revisioner genomföras.

Vi (kontrollmyndigheten) kontrollerar efterlevnaden i lagstiftningen med stöd av 11 § livsmedelslagen (2006:804) och 25 § livsmedelsförordningen (2006:813). Kontrollen har skett i enlighet med förordning (EG) nr 882/2004 och livsmedelslagen.

Kontrollrapporten är inget beslut, men avvikelser som har påpekats vid tidigare kontrolltillfällen och som inte har åtgärdats vid nästa kontroll kan leda till ett så kallat sanktionsbeslut. Ett sanktionsbeslut kan vara ett föreläggande om att du ska göra något eller ett förbud. Ett sådant beslut kan du överklaga om du tycker att det är orimligt eller felaktigt.

Om verksamheten upphör eller byter ägare ska anmälan om detta göras omedelbart till miljö- och byggenheten.

Avgifter

Kontrollen ingår i den årliga kontrollavgiften.

Närvarande

Från verksamheten deltog Kien Tri och från tillsynsmyndigheten Oscar Hedén, livsmedelsinspektör.

För miljö- och byggenheten

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör

.....
Miljö- och byggenheten
Telefon 0325-184 44
E-post oscar.heden@svenljunga.se