



M 138/17

Daniels Pizzeria
Torget 2
524 31 Herrljunga

Kontroll av pizzeria och lunchrestaurang

Den 29 mars fick ni ett besök i er restaurang av miljöenheten i Herrljunga kommun. Syftet med besöket var att kontrollera att ni lever upp till de krav som finns i livsmedelslagen. Vi som var med vid inspektionen var Danil från restaurangen samt Elaine från miljöenheten.

Utlåtande

Följande avvikelser noterades vid kontrollen

- Flera livsmedel förvarades på ett olämpligt sätt
 - Kokt skinka låg utan plast eller underlägg rakt på kylskåpshyllan
 - Tonfisk förvarades i en öppen konservburk
 - Kylrännan och kylskåpen under pizzabänken var smutsiga

Avvikelsena följdes upp samma dag och hade då åtgärdats.

Redogörelse av besöket

Vi kontrollerade dessa punkter vid besöket.

- **Infrastruktur, lokaler och utrustning**
- **Råvaror och förpackningsmaterial**
- **Hantering, lagring och transport**
- **Rengöring**
- **Information**

Två besök gjordes under dagen. Det första ägde rum omkring kl.13:30. Då konstaterades att kylrännan och kylskåpen under pizzabänken var bristfälligt rengjorda Rengöringen i övriga delar av köket var tillfredsställande. Tonfisk förvarades i en öppen konservburk och kokt skinka låg utan plast eller underlägg rakt på kylskåpshyllan, i övrigt förvarades livsmedlen på ett godtagbart sätt.

Det fanns två och rena handdukar på personaltoaletten. Det fanns även separat städmaterial för rengöring av toaletten. Det fanns möjlighet att hängtorka skurmopparna. Det fanns inga rengöringsmedel för golven, men företagaren uppgav att det nyligen tagit slut. Men det fanns diskmedel för rengöring av bänkytor m.m.

Det andra besöket ägde rum omkring kl.15:30. Då hade avvikelserna åtgärdats.

Upplysningar

Inspektionsrapporten är inte ett beslut och kan därför inte överklagas.

Elaine Larsson
Miljöinspektör
0513-171 21