



M 038/17

Kunskapskällan (Guri Weltman)
Box 201
524 30 Herrljunga

Kontroll av tillagningskök på restaurangskola

25 januari fick ni ett besök på er restaurang av miljöenheten i Herrljunga kommun. Det var en obokad ordinarie kontroll som vi genomför med regelbundna intervall. Syftet med besöket var att kontrollera att ni lever upp till de krav som finns i livsmedelslagen. Vi som var med vid kontrollen var Guri och Mensur med elever från Restaurang Källan och Elaine från miljöenheten.

Utlåtande

Vi har ingenting att anmärka på från inspektionen.

Egenkontroll och rengöring fungerade föredömligt.

Redogörelse av besöket

Vi kontrollerade dessa punkter vid besöket.

- **Infrastruktur, lokaler och utrustning**
- **Råvaror och förpackningsmaterial**
- **Hantering, lagring och transport**
- **Rengöring**
- **Temperatur**
- **Personlig hygien**
- **Information**
- **Spårbarhet**

Den elev som varit köksansvarig under lunchen berättade om menyn. Hon nämnde även att de haft en gäst med gluten intolerans, men att det inte var något problem då inga gluteninnehållande produkter ingick i dagens meny. På frågan hur de hade hanterat en nötallergiker förklarade de att de hade informerat gästen om att maten enbart toppas med nötter strax innan servering, och att maten i övrigt inte innehåller nötter. Så kan kunden avgöra själv, utifrån känslighet, om hen kan äta där då nötter ändå förekommer i köket.

Vid kontrollen granskades plasthandskar och plastpåsar med avseende på kontakt med livsmedel. Det framgick tydligt på handskarnas märkning att de är avsedda för kontakt med livsmedel. På följesedeln till plastpåsarerna var de angivna som ”fryspåsar”, vilket med största sannolikhet innebär att de är avsedda för kontakt med livsmedel.

Köket var väl rengjort och i gott skick vid besöket. Guri visade egenkontrollprogrammet där eleverna dokumenterade bl.a. kyltemperatur och tillagningstemperatur. Miljöenhetens egen temperaturmätning i kylarna verifierade att livsmedlen håller rätt temperatur vid förvaring. Egenkontrollen innehöll även dokumentation om en storstädning som genomfördes vid årets slut.

De som jobbade i köket bar adekvata och rena arbetskläder. Ingen av eleverna som jobbade i köket bar smycken på händerna. En elev bar plåster på fingret, men hanterade inga öppna livsmedel under besöket.

Allt som förvarades i kyl- och frys var väl paketerat och övertäckt. Obehandlade livsmedel såg inte ut att kunna kontaminera ätbara livsmedel.

Upplysningar

Inspektionsrapporten är inte ett beslut och kan därför inte överklagas.

MILJÖENHETEN

Elaine Larsson
Miljöinspektör
elaine.larsson@admin.herrljunga.se
0513-171 21