

Datum  
2015-04-13Dnr  
2015-1150Borås Sushi AB  
Blomstergången 16  
507 53 BORÅS

Inspektionsdatum 2015-04-09

Anläggning Borås Sushi

Plats Hallbergsgatan 7

Fastighetsbeteckning Mars 12

Närvarande , Miljöförvaltningen  
, verksamheten

Ärende Revision

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen.

### Omdöme

Vid inspektionen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Vid inspektionstillfället konstaterades att delar av rutiner saknades.

### Följande brister noterades:

#### Rutiner, dokumentation

- Rutin för kontroll av PH-värdet saknas. Sushiris skall ha ett PH under 4,5 (riktvärde: 4,1).
- **Utbildning:** Rutin saknas för hur företaget säkerställer att det finns tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien och egenkontroll. Ansvariga bör ha kunskap om faroanalys och ha kännedom om HACCP-principerna.

#### HACCP - plan

- **Faroanalys** saknas för verksamheten. En faroanalys handlar om kunskap om den egna verksamheten. Vilka faror finns i er verksamhet och hur gör ni för att förhindra dem. Ni ska analysera varje hanteringssteg i er verksamhet och titta på vilka faror som kan finnas och vad de kan beror på. Det finns fyra olika grupper av faror mikrobiologiska, fysiska, kemiska och allergener.
- Det saknades en rutin med tid och temperaturangivelser av hur hantering av ris och omelett ska kylas ned och varmhållas för att undvika risk för bakterietillväxt.

---

### Miljöförvaltningen

Datum  
2015-04-13Dnr  
2015-1150

- Vid nedkylning av livsmedel måste temperaturen mätas för att kontrollera att livsmedlet blir snabbt nedkyld. Maten bör vara nedkyld från tillagningstemperatur till max 8°C i kärnan inom 4 timmar.

#### **Brister i rengöring, hantering och hygien**

- Det saknades termometrar och kontroll av mätning i kyl och frys. Det är viktigt att mäta temperaturen för att kunna säkerställa att livsmedel förvaras i en temperatur som förhindrar tillväxt av skadliga mikroorganismer.
- Personal visste inte om temperaturer kontrollmäts eller vilka temperaturgränser som gäller.
- Arbetskläder (skor, byxor, t-shirt, förkläde, huvudbonad) bör bytas om på arbetsplatsen vid dagens början.

**Bristerna ovan kommer att kontrolleras genom att verksamheten skickar in förslag på åtgärder med lämpligt slutdatum när avvikelserna ska vara åtgärdade. Åtgärdsförslag lämnas till Miljöförvaltningen senast den 30 april 2015.**

Om handlingarna inte inkommer i tid kommer er verksamhet att debiteras för extra offentlig kontroll för påminnelse/handläggning i ärendet.

#### **Övrigt**

Verksamhetens livsmedelshantering är mer omfattande än vad som angetts i registreringsanmälan. Förändringen bedöms som väsentlig och kan påverka riskklassningen och kontrolltiden av anläggning.

Vid inspektionen lämnades ett häfte om kunskap och kompetens. Det är tänkt som ett formulär där ni kan läsa igenom och fundera kring frågorna tillsammans med personalen.

Informationsblad om företag som erbjuder utbildning i livsmedelshygien i Borås skickas med kontrollrapporten till verksamheten.

#### **Information**

##### **Revision**

Revision är en kontrollmetod som innebär en granskning på hur väl er verksamhet lever upp till livsmedelslagstiftningens krav. Hela, eller delar av ert system för egenkontroll och faroanalys/riskbedömning granskas och sätts i relation till hur ni bedriver verksamheten. Revision är en mer omfattande kontrollmetod än inspektion och därför ska ni som verksamhetsutövare alltid informeras om dag och tid för besöket.

##### **Avgift**

Vid bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen som kräver uppföljande inspektion, tas en avgift för extra offentlig kontroll ut. Avgiften är för närvarande 1 057 kronor per handläggningstimme.

Datum  
2015-04-13

Dnr  
2015-1150

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.