



Shimada Consulting
Isabellagatan 14
506 40 BORÅS

Inspektionsdatum	2015-10-06
Anläggning	Shimada´s Sushi Academy
Plats	Yxhammarsgatan 8-10
Fastighetsbeteckning	Bellona 5
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Shimada´s Sushi Academy
Ärende	Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades förpackningsmaterial, lagring, hantering, rengöring, personlig hygien, HACCP (färoanalys).

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 separering saknas. Allergena varor hanterades vid övriga varor. Allergena varor måste separeras så att säker allergikost kan levereras och att annan förorening kan ske.

Brister i rengöring, hantering och hygien

- Golvförvaring försvårar rengöringen och ökar risken för att föroreningar överförs till arbetsbänkar.
- Förpackningsmaterial: Endast material avsett för kontakt med livsmedel får användas som förpackningsmaterial. Underlag kan vara text/symbol som anger livsmedelsförvaring eller produktfaktablad från leverantör/tillverkare.
- Personaltoalett delas för närvarande med kunderna. Den personliga hygien följer därmed inte delen i den rådande lagstiftningen som handlar om risk för kontaminering mellan människor. Detta riskerar livsmedelssäkerheten.

Miljöförvaltningen

Datum
2015-10-07

Dnr
2015-2687

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

Övrigt

- Personal som arbetar med oförpackade livsmedel bar smycken och privata byxor. Hon tog av armbandet och bytte byxorna vid inspektionen.
- Informationsblad om regler om märkning och information lämnades vid inspektionen.

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.

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 åtgärdats vid nästa kontroll kan leda till ett sanktionsbeslut.