

Sjöbo Market, Orient Grand  
Norra Sjöbogatan 64  
506 47 BORÅS

Inspektionsdatum	2014-02-15
Anläggning	Sjöbo Market
Plats	Norra Sjöbogatan 64
Fastighetsbeteckning	Nagelskivlingen 11
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Verksamheten
Ärende	Oanmäld inspektion

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

### **Omdöme**

Vid inspektionen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick. Vid inspektionstillfället konstaterades att delar av rutiner och dokumentation saknades. Från föregående inspektion den 23 augusti 2012 har följande brister åtgärdats: märkning på bröd som saknade ingrediensförteckning, förpackningsmaterial som visar att de är godkända för livsmedel och upphängningsanordning för städmaterial.

Utöver ordinarie inspektion kontrollerades även om det förekom varor i sortimentet riktade till barn innehållande vissa azofärgämnen. Varorna är förbjudna att saluföras om varningstexten saknas. ”Kan ha negativ effekt på barns beteende och koncentration”

Inga sådana produkter uppmärksammades.

Färgämnena är följande:

Tartrazin (E102)	Kinolingult (E 104)	Para-orange (E-110)
Azorubin (E 122)	Nycockin (E 124)	Allurarött (E 129)

---

### **Miljöförvaltningen**

Datum  
2014-02-17Dnr  
2014-750**Följande brister noterades:**

## Rutiner, dokumentation

- Temperaturmätning av inkommande varor, kylar och frysar görs inte. Kontroll av temperaturer bör göras för att säkerställa att livsmedlen förvaras i de temperaturer som står på förpackningarna. Risk finns annars för att varornas hållbarhetstid och kvalitet försämras.

## Brister i rengöring, hantering och hygien

- Städrutinerna bör förbättras i alla delar av lokalerna.
- I lagret förvaras annat än livsmedel. Städa upp och placera livsmedlen på särskild plats och tydligt avskilt från annat som inte är livsmedel.
- Smutsigt på och kring diskbänken. Eftersom både handtvätt och diskning av redskap (glasskopor, skedar mm) görs på bänken bör den vara ren.

Bristerna ovan bör åtgärdas snarast och kommer att kontrolleras vid nästa ordinarie kontrolltillfälle.

**Övrigt**

För att rutinmässigt kontrollera temperaturer bör en termometer finnas i butiken.

**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.

**Bilagor:**

Så märks maten (Livsmedelsverket)

Märkning av förpackade livsmedel (Livsmedelsverket)

Märkningsföreskrifter §§ 16 och 10

**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.