



Inspektionsdatum	2016-04-18
Anläggning	Chihaya Sushi
Plats	Fabriksgatan 10
Fastighetsbeteckning	Uranus 2
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Chihaya Sushi
Ärende	Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, förpackningsmaterial, lagring, hantering, rengöring, temperaturer, personlig hygien, presentation och spårbarhet.

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 och dokumentation saknades/bör utvecklas.

Brister som påtalats vid tidigare inspektion var åtgärdade.

Följande brister noterades:

- Det saknas en fungerande rutin för att mäta pH-värdet på riset. Sushiris bör ha ett pH under 4,5 (riktvärde: 4,1). En gång per år bör pH kontrolleras genom att verksamheten skickar in ris för pH-provtagning vid ett ackrediterat laboratorium eller att verksamheten själva mäter pH med en pH-mätare.
- Skylt eller anslag saknades vid kassan om att kunden kan få information om produkterna innehåller någon allergen.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

Miljöförvaltningen

Datum
2016-04-19Dnr
2016-1411

Övrigt

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av sked för soppa kan förbättras.

Ett informationsblad ”Regler om märkning och information” med allergenlista över vilka allergener som ska anges för kund lämnades ut vid besöket.

Vi gör på uppdrag av Borås Energi och Miljö en kartläggning över fettavskiljare på livsmedelsverksamheter i Borås Stad. Under inspektionen framkom att det inte finns någon fettavskiljare i verksamheten.

Vid inspektionen lämnades informationsmaterial om fettavskiljare. Vid eventuella frågor angående fettavskiljare kontakta Borås Energi och Miljö, Kundcenter telefon: 020 - 97 13 00

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.