

Borås Sushi AB

Inspektionsdatum 2018-09-04
Anläggning Borås Sushi
Plats Hallbergsgatan 7
Fastighetsbeteckning Mars 12
Närvarande , Miljöförvaltningen
Personal, Borås Sushi
Ärende Oanmäld inspektion

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

Omdöme

Vid kontrollen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Vid kontrolltillfället konstaterades att delar av rutiner bör utvecklas.

Brister som påtalats vid tidigare kontroll var åtgärdade.

Följande brist noterades:

Brister i hantering

- Mat som förvarades i kylan där ni förvarar sushi topping var 10° C.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brist vid nästa ordinarie kontroll.

Övrigt

Ni berättade att ni förvarar er sushi topping i kylan tills de tar slut, och att det ibland kan ligga där en längre tid. Förhållandet mellan tid och temperatur är avgörande så om ni ska förvara livsmedel som fisk och skaldjur en längre tid så är en lägre temperatur att föredra.

Datum
2018-09-05

Dnr
2018-2525

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.

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.