

Shimada Consulting  
506 40 BORÅS

Inspektionsdatum	2018-08-23
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 lokaler, förpackningsmaterial, lagring, hantering, skadedjur, rengöring, temperaturer, personlig hygien, HACCP (pH-ris), märkning/presentation och spårbarhet.

### Omdöme

Vid kontrollen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Vid kontrolltillfället fungerade verksamhetens rutiner i stort.

### Följande brist noterades:

- Det fanns ingen tydlig upplysning om att kunden kan få information om allergener i de olika livsmedlena/maträtterna.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brist vid nästa ordinarie kontroll.

### Övrigt

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av tallrik var bra medan rengöring av serveringsskål kan förbättras.

Arbetskläder bör tvättas i minst +60°C.

Datum  
2018-08-24

Dnr  
2018-2417

## **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.