



SVENLJUNGA  
KOMMUN

Taki food AB

Kinnagatan 6B  
51251 Svenljunga

8 mars 2024

Diarienummer: SBF-2024-218

## Rapport efter livsmedelskontroll

Den 6 mars 2024 gjorde vi en oanmäld inspektion på Taki Sushi. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet.



### Inga avvikelser uppmärksammandes



### Följande kontrollerades

- Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter
- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Personlig hygien
- Utbildning i hygien och arbetsmetoder
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- Material i kontakt med livsmedel (FCM)





## Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av kontrollen vara att det var mycket god ordning och rent i lokalerna.

Vid besöket gjordes följande iakttagelser som kan vara bra att känna till.

- Det finns tydliga listor med vilka allergener respektive rätt på menyn innehåller. Kunden kan själv läsa listan. Personalen på plats ska kunna ge mer information om innehåll om kunden frågar efter det. Vid besöket tillfrågades personalen om innehåll om en specifik rätt om man som kund beställer den glutenfri, det var vissa oklarheter om vilka produkter som användes. Om personalen har svårt att kommunicera på svenska eller engelska ställer det extra stora krav på verksamhetens ordinarie rutiner. Personalen ska, trots bra rutiner ha en tillräckliga kunskaper om matsäkerhet.

Muzaffar har uppgivit att personalen ska få ytterligare utbildning om allergener.

- Vid besöket förvarades sushi från dagens lunch på en otempererad arbetsbänk. Denna hantering riskerar att maten blir för varm och ökar risken för tillväxt av sjukdomsframkallande mikroorganismer (Bakterier). Att sushin säljs för s.k. take away bör man även ta hänsyn till att viss förvaringstid kan ske även hos kunden. Muzaffar uppger att rutinen för hantering av sushi under lunchtid innebär att de tillverkas strax innan lunch och förvaras på en bänk som är kyld. det som blir över kasseras.

## Kontroll av rökfria miljöer

Vid besöket kontrollerades efterlevnaden av bestämmelserna om rökning där allmänheten har tillträde enligt Lag (2018:2088) om tobak och liknande produkter.

I er verksamhet innebär detta att;

- Det ska finnas informationsskylt om rökförbud på de platser där förbudet gäller, det vill säga vid entréer, i lokaler dit allmänheten har tillträde samt på uteserveringar.
- Rökförbudet ska upprätthållas
- Att det inte får finnas askkoppar på de ställen rökförbudet gäller.



Inga avvikelser kunde konstateras.

## Synpunkter och frågor

Om du har synpunkter på innehållet i rapporten är det bra om du kontaktar oss inom två veckor. Mejla till [miljobygg@svenljunga.se](mailto:miljobygg@svenljunga.se) eller skriv till Svenljunga kommun, Miljö- och byggenheten, 512 80 Svenljunga. Det är viktigt att kontrollrapportens diarienummer finns med. Hit kan du också vända dig med frågor om innehållet i rapporten.

## Publicering på kommunens webbplats

Denna kontrollrapport kommer att publiceras på kommunens webbplats [svenljunga.se](http://svenljunga.se) om två veckor. Om du har lämnat synpunkter kommer även de att publiceras i de fall vi står fast vid vår bedömning.

## Information om kontroll och regler

Miljö- och byggenheten kontrollerar att företag följer livsmedelslagstiftningen. Innehållet i kontrollrapporten återger endast resultatet av det som kontrollerats. Det är inte en bedömning av hela verksamheten. Information om lagar, regler och branschriktlinjer för hantering av livsmedel finns på webbplatsen [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se) och på kommunens webbplats, [www.svenljunga.se](http://www.svenljunga.se).

I den offentliga kontrollen granskas ett urval av kontrollområden vilket innebär att vi gör ett antal stickprov på hur väl verksamheten lever upp till livsmedelslagstiftningens krav. Med regelbundna intervall ska oanmälda inspektioner samt föranmälda revisioner genomföras.

Vi (kontrollmyndigheten) kontrollerar efterlevnaden i lagstiftningen med stöd av 11 § livsmedelslagen (2006:804) och 25 § livsmedelsförordningen (2006:813). Kontrollen har skett i enlighet med förordning (EU) 2017/625 och livsmedelslagen. Kontrollrapporten är inget beslut, men avvikelser som har påpekats vid tidigare kontrolltillfällen och som inte har åtgärdats vid nästa kontroll kan leda till ett så kallat sanktionsbeslut. Ett sanktionsbeslut kan vara ett föreläggande om att du ska göra något eller ett förbud. Ett sådant beslut kan du överklaga om du tycker att det är orimligt eller felaktigt.

Om verksamheten upphör eller byter ägare ska anmälan om detta göras omedelbart till miljö- och byggenheten.

## Avgift

Vi tar ut en avgift för vår kontroll enligt kommunens taxa för offentlig kontroll inom livsmedelslagstiftningen. Ett särskilt beslut om avgift skickas i form av en faktura.

Tiden som avgiften beräknas på omfattar fler arbetsmoment än själva kontrollen på plats i din verksamhet. Det ingår bland annat förberedelser, planering och inläsning efterarbete som genomgång av anteckningar, bedömningar och sammanställning av kontrollrapport, diarieföring och även vissa fall enklare uppföljning.

## Närvarande

Från verksamheten deltog [REDACTED] och från tillsynsmyndigheten Oscar Hedén, livsmedelsinspektör.

---

### I tjänsten

Oscar Hedén  
Livsmedelsinspektör  
0325-184 44  
Samhällsbyggnadsförvaltningen