

UzMon Sushi AB

Kinnagatan 6B  
51251 Svenljunga

Diarienummer: SBF-2020-1794

## Kontrollrapport efter livsmedelskontroll

Den 15 dec 2020 gjorde vi en föranmäld revision på Taki Sushi. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet. Kontrollen genomfördes genom granskning av handlingar som skickats in till myndigheten.



### 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
- : Bekämpning av skadedjur
- : Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- : Material i kontakt med livsmedel (FCM)
- : Faroanalys och kritiska stympunkter
- : Allergiinformation i restauranger (operativt mål 8)



### Avvikelser

Vid kontrollen uppmärksammades följande avvikelser:

#### 1. Faroanalys och kritiska stympunkter



Det var inte säkerställt att bakterier inte kunde föröka sig i det ris som förvaras under längre tid i temperatur över rumstemperatur men under 60 grader.





**Lagkrav:** Livsmedelsföretagare ska ha rutiner och arbetssätt för säkra livsmedel grundade på de så kallade HACCP-principerna. Den första av dessa principer innebär att man identifierar faror som måste förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå. Man ska också identifiera kritiska styrpunkter där kontroll är nödvändig för att eliminera eller reducera dessa faror.

Lagstiftning: Förordning (EG) 852/2004, artikel 5, punkt 1 och 2 a och b



**Uppföljning:** Under kontrollbesöket angav [REDACTED] att avvikelsen skulle åtgärdas så snart som möjligt.

Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 31 december för att följa upp att den här avvikelsen blir åtgärdad. För att undvika en extra inspektion, och då även undvika en extra kostnad för detta, kan du skicka in beskrivning av hur du åtgärda avvikelsen och eventuella intyg som bevisar detta.



## Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av kontrollen är att det var god ordning och reda och rent i lokalerna. Diskflödet var bra och kular och frys höll bra temperatur.

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

- : Sushiris kan förvaras i rumstemperatur under en förhållandevis lång tidsperiod utan att bakterier kan föröka sig om PH-värdet i riset är under 4,5. Det vanligaste sättet att sänka PH-värdet är att tillsätta vinäger och på så vis göra riset surt. För att veta om riset blir tillräckligt surt behöver riset testas, detta kan ske på olika sätt. Oftast genom egen PH-mätare för ris eller analys på laboratorium.
- : Vid hantering av livsmedel i verksamheten används plasthandskar. För att detta ska ha effekt och bidra till säkra livsmedel är det viktigt att handskar byts mellan olika arbetsmoment. Användning av handskar kan annars ha omvänd effekt då man riskerar flytta runt skadliga mikroorganismer och smuts,
- : Ni ska ha rutiner som är lämpliga för verksamheten för att undanröja eventuella livsmedelsrelaterade faror. Vi rekommenderar att de ska vara skriftliga men det är inget krav.

## Övrig information från kontrollen

Det finns ett ansvar hos alla livsmedelsverksamheter att se till så att alla som jobbar med livsmedel har de kunskaper som krävs för att de livsmedel som serveras eller säljs har hanterats på ett säkert sätt. Det finns mycket information om detta på bland annat livsmedelsverkets webbplats, [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se).

## 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 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 förämnade 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.

## Avgifter

Kontrollen ingår i den årliga kontrollavgiften.

Det finns avvikelser som kan kräva uppföljning i form av en extra inspektion och för den kontrollen tar vi ut en extra avgift som för närvarande är 1320 kronor per timme. Avgiften tas ut i efterhand.

## Närvarande

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

.....

Oscar Hedén  
Livsmedelsinspektör

Miljö- och byggenheten  
Telefon 0325-184 44  
E-post [oscar.heden@svenljunga.se](mailto:oscar.heden@svenljunga.se)