

UzMon Sushi AB

Kinnagatan 6B  
51251 Svenljunga

Diarienummer: SBF-2021-1075

## Kontrollrapport efter livsmedelskontroll

Den 20 oktober 2021 gjorde vi en oanmäld inspektion på Taki Sushi. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet.



### Inga avvikelser konstaterades vid kontrollen

Det som kontrollerades var:

- : Allmänna krav och skyldigheter på information
- : Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- : Allmänna krav på livsmedelssäkerhet
- : Hygien före, under och efter processen
- : Personlig hygien
- : Utbildning i hygien och arbetsmetoder
- : Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- : Information om allergener (operativt mål 8)
- : Uppgifter om ingredienser (operativt mål 9)



### Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av kontrollen var att det var god ordning och rent i lokalerna. Korrekt märkning och information om allergener fanns på produkter som såldes externt.

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

- : Kyltemp avlästet i första hand från displayer på respektive kyl. På äldre kylar och kylbänkar kan det vara missvisande. Det är rekommenderat att även mäta temperatur med en manuell termometer för att upptäcka eventuella avvikelser.
- : Fisk är ett känsligt livsmedel. Förvaringstemperatur bör vara så nära 0 grader som möjligt för att få maximal hållbarhet.



## Synpunkter och frågor

Om du har synpunkter på innehållet i rapporten är det bra om du kontaktar oss inom två veckor. Mejla till miljöbygg@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, regler och avgifter

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.

Kontrollen ingår i den årliga tillsynsavgiften.

## Närvarande

Från verksamheten deltog [REDACTED] och [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)