

Thai Sushi AB

Torggatan 3
51250 SVENLJUNGA

18 november 2022

Diarienummer: SBF-2022-1322

Rapport efter livsmedelskontroll

Den 17 november 2022 gjorde vi en oanmäld inspektion på Thai Sushi. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet.



Följande avvikelser uppmärksammades

1. Hygien före, under och efter processen

Det var otillräckligt rengjort på golv i torrfförråd under hyllor, utanpå förvaringsbackar till, ris, socker och liknande samt att det fann mycket fettavlagring på ventilationsrör, lister med mera i köket i källarplan.



Lagkrav

Livsmedelslokaler ska hållas rena och i gott skick.

Lagstiftning: Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 1



Uppföljning

Under kontrollbesöket angav Tri att rengöringen skulle utföras så snart som möjligt. Vi kommer att följa upp detta vid nästa ordinarie kontroll.

Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 2 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 fotodokumentation som för att styrka att avvikelsen är åtgärdad. Gör i så fall detta före den 2 december.





Följande kontrollerades

- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Information om allergener (operativt mål 8)



Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av kontrollen var att det överlag var tillräckligt rent i lokalerna. Köket på källarplan har renoverats löpande.

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

- En blå skärbräda bedömdes verkade vara mycket sliten och svår att göra helt ren. Tri kasserade den under besöket.
- En tyghandduk användes till att torka av händer vid fritering av bland annat kyckling. Handduken återanvändes utan att tvättas mellan arbetsmomenten. Detta förfarande rekommenderas inte då det finns risk att bakterier och annat från den råa kycklingen hamnar i handduken och även transporteras till utrustning i köket och sedan vidare till andra livsmedel, så kallad korskontamination. Tri kasserade handduken vid besöket och uppgav att han ska använda paper istället.

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.

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 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 och på kommunens webbplats, 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.

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 1340 kronor per timme. Avgiften tas ut i efterhand.

Närvarande

Från verksamheten deltog ■■■ och från tillsynsmyndigheten Oscar Hedén, livsmedelsinspektör.

I tjänsten

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör
Samhällsbyggnadsförvaltningen