

Thai Sushi AB

Torggatan 3
51250 SVENLJUNGA

25 april 2023

Diarienummer: SBF-2023-542

Rapport efter livsmedelskontroll

Den 20 april 2023 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

Den upphöjda golvlisten mellan diskrum och städtrum verkade svår att rengöra, det fanns ansamlad smuts vid sidorna av den samt under diskmaskin.



Lagkrav

Livsmedelslokaler ska hållas rena och i gott skick

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



Uppföljning

Vi kommer att följa upp den här avvikelsen vid nästa ordinarie kontroll.





Följande kontrollerades

- Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Personlig hygien
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier



Ytterligare upplysningar

Kontrollen fokuserade på hantering av sushi och disk. Helhetsintrycket var att det var det fanns tillräckligt bra rutiner inom båda områdena.

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

- För att förhindra tillväxt av bakterier och mögel i golvmoppar bör de hållas rena och i gott skick och förvaras så att de emellanåt hinner torka
- Skärbrädorna diskas i maskin, det kan behövas fördiskas med borste för att få bort matrester som sitter fast i skårorna. Detta kan vara en orsak till att värdet på ATP-provtagningen var någorlunda högt.
- Det kan vara bra att ha en termometer i varje kyl för att kunna avläsa temperatur på ett enkelt sätt.

Provtagning

Provtagning med ATP-mätare utfördes på rengjorda ytor i produktionslokalen och/eller på rengjord utrustning för att kunna få en uppfattning om hur mycket smuts eller matrester som eventuellt finns kvar på respektive yta. Det är ett sätt att verifiera om rengöringsrutiner fungerar som de ska.

Provtagningsutrustning och kalibrering av instrument tillhandahålls av ScanDiagnostics.

Resultat anges i RLU och visas på ATP-mätarens display direkt under kontrollbesöket. Resultaten delas in enligt följande.

Bra rengöring: max 15
Bristfällig rengöring: 15-30
Otilräcklig rengöring: 31 eller mer.

Resultat

Vit skärbräda: 68

Resultatet indikerar viss bristande rengöring. Ingen avvikelse utdelas på grund av att testet endast ger en indikation om hur rengöringen fungerar.

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.

Avgift

Från och med den 1 januari 2023 tas avgift ut i efterhand för utförd kontroll, till skillnad från tidigare då hela summan fakturerades i början av året.

Ni kommer att debiteras 5520 kronor, faktura skickas separat.

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.

I tjänsten

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör
0325-184 44
Samhällsbyggnadsförvaltningen