

Thai Sushi AB

Torggatan 3
51250 SVENLJUNGA

Diarienummer: SBF-2021-929

Kontrollrapport efter livsmedelskontroll

Den 16 september 2021 gjorde vi en oanmäld inspektion på Thai Sushi. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet. Vi följde även upp de punkter som hade en avvikelse vid förra kontrollen.



Följande kontrollerades

- : Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- : Hygien före, under och efter processen
- : Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- : Information om allergener (operativt mål 8)



Avvikelser

Vid kontrollen uppmärksammades följande avvikelser:

1. Hygien före, under och efter processen



Tillagningsköket i källaren var inte tillräckligt rengjort. Det fanns en fettbeläggning i större delar av lokalen som kan bli grogrund för bakterier samt locka till sig skadedjur.



Lagkrav: Livsmedelslokaler ska hållas rena.

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



Uppföljning: Under kontrollbesöket angav [redacted] att köket ska storstädas inom kommande veckan. Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 5 oktober 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 foton som visar att rengöring utförts.



2. Hygien före, under och efter processen



Ventilationen i köket i källaren är otillräcklig för den verksamhet som bedrivs. Detta kan konstateras genom att det finns mycket fett i på ytorna i hela köksavdelningen, det vill säga tak, väggar och hyllor med mera. Fettbeläggningen bidrar till att lokalerna blir svåra att hålla rena.

Den ventilation som finns består av en utsugningskanal i en flätkåpa med två nät/fettfilter. Filtren var vid besöket mättade med fett och damm.

Denna avvikelse är återkommande från föregående kontroll.



Lagkrav: Det ska finnas en ändamålsenlig och tillräcklig ventilation.

Lagstiftning: Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 5



Uppföljning: I samtal med [REDACTED] sedan föregående kontroll har ventilationsproblemet uppstått delvis på grund av att wokarna som står direkt under utsugningsfläkten inte har fungerat, endast den wok som är längst ifrån utsuget har använts.

Det kan finnas flera sätt att åtgärda avvikelsen, till exempel, högre utsugningseffekt, ett annat sätt att tillaga mat, tätare rengöringsintervall eller byta av fettfilter i flätkåpan under dagens gång. Styrning av fläkt till att vara ingång under hela dagen istället för enbart vid tillagningstillfällena.

Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 12 oktober 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 bevis på att du har vidtagit åtgärder för att komma tillrätta med avvikelsen..

3. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning



Området runt diskbänken i källaren går inte att göra rent på ett tillfredställande sätt. Fogen bakom kranen är upplöst och det finns avlagringar av gammal smuts och matrester vilket blir grgrund för mögel och bakterier.

Denna avvikelse är återkommande från föregående kontroll.



Lagkrav: Livsmedelslokaler ska hållas i gott skick.

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



Uppföljning: Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 12 oktober 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 foton som visar att avvikelsen är åtgärdad.

Notering: Under kontrollbesöket angav [REDACTED] att fogen hade åtgärdats sedan förra kontrollen men att lagningen släppt.



Ytterligare upplysningar

Avvikelsen från föregående kontroll om varmhållning av såser kunde konstateras som åtgärdad.

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 [REDACTED] och från tillsynsmyndigheten Oscar Hedén, livsmedelsinspektör.

.....

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör

Miljö- och byggenheten
Telefon 0325-184 44
E-post oscar.heden@svenljunga.se