

Thai Sushi AB

Torggatan 3  
51250 SVENLJUNGA

Diarienummer: SBF-2019-386

## Kontrollrapport efter livsmedelskontroll

Den 18 mars 2019 gjorde vi en förannmäld revision på Thai Sushi. Det var en planerad kontroll, som vi gör regelbundet.



### Följande kontrollerades

- : Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter
- : 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
- : Vattenförsörjning
- : Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- : Material i kontakt med livsmedel (FCM)
- : Faroanalys och kritiska styrpunkter



### Avvikelser

Vid kontrollen uppmärksammades följande avvikelser:

#### 1. Faroanalys och kritiska styrpunkter




-Kontrollsystemet som fanns för kyltemperaturer används inte kontinuerligt. Alla kylar fanns heller inte med i det kontrollsystemet.


-Det fanns inget skriftliga rutiner för städning vilket verksamhetens är i behov av eftersom avvikelsen om rengöring i torrförrådet kvarstår sedan förra besöket i verksamhetens




lokaler.


 **Lagkrav:** Livsmedelsföretagare ska ha rutiner och arbetsätt för säkra livsmedel grundade på de så kallade HACCP-principerna.

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


 **Uppföljning:** Vi kommer att göra en föranmäld extra inspektion efter den 8 april för att följa upp att de här avvikelserna är åtgärdad dvs att befintligt kontrollsystem för kyl och frys fungerar eller att det finns ett annat system samt att det upprättats ett städschema.

## 2. Hygien före, under och efter processen


 Avvikelsen från tidigare besök i lokalerna om bristande rengöring i torrförrådet kvarstår. Rengöringen runt handtag på kylar och frysar var inte tillräcklig och golvstädningen var mycket eftersatt. det låg bland annat ris, damm och mycket spindelväv under hyllorna.

 **Lagkrav:** Livsmedelslokaler ska hållas rena och i gott skick.


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

 **Uppföljning:** Vi kommer att göra en föranmäld extra inspektion efter den 8 april för att följa upp att de här avvikelserna är åtgärdad.


## 3. Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier

 -Kylen där rå fisk förvarades höll vid besöket 12 grader. Rekommenderad temp för rå fisk är max 2 grader.

- Det kosta sushiriset förvarades i rumstemperatur och något PH-värde för riset kunde inte redovisas. Med ett lågt PH på under 4.5 så kan man minimera bakterietillväxten i riset om det förvaras i rumstemperatur under längre tid, dock rekommenderas max 8h.

 **Lagkrav:** Livsmedel som det kan växa till sjukdomsframkallande mikroorganismer i får inte förvaras i temperaturer som kan innebära hälsofara.

Lagstiftning: Förordning (EG) 178/2002, artikel 17, punkt 1, tillsammans med Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 5

 **Uppföljning:** Vi kommer att göra en föranmäld extra inspektion efter den 8 april för att följa upp att de här avvikelserna är åtgärdad.

---

## Ytterligare upplysningar

Det var rent i köken på nedervåning och övervåning, Kök på nedervåning och övervåning har renoverats och en del ny utrustning har köpts in vilket är bra. Sushihanteringen är avskild från övrig hantering med rätt kött vilket minimerar risk för korskontaminering.

Klas meddelar på plats att det har varit problem med den kylen som höll 12 grader och att de omedelbart slutar använda den som kylförvaring.

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

- : Golvet i torrförrådet är svårt att hålla rent. Klas uppger att en ommålning är planerad.
- : Väggen runt fönstret i det nedre köket är mycket missfärgad vilket försvårar rengöringen . Klas uppger att det området ska täckas med rostfri plåt.

Det finns ett ansvar hos alla livsmedelsverksamheter att se till att alla som jobbar på restaurangen har de kunskaper som krävs för att de livsmedel som serveras har hanterats på ett säkert sätt. Det finns mycket information att tillgå, bl.a. på Livsmedelsverkets hemsida [www.SLV.se](http://www.SLV.se)

## Synpunkter och frågor

Ni har möjlighet att lämna synpunkter på innehållet i rapporten 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.

## 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 (EG) nr 882/2004 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 kräver uppföljning i form av en extra inspektion och för den kontrollen tar vi ut en extra avgift som för närvarande är 1280 kronor per timme. Avgiften tas ut i efterhand.

## Närvarande

Från verksamheten deltog Tri Nguyen och Klas Norén och från myndigheten Oscar Hedén, livsmedelsinspektör.

För miljö- och byggenheten

Oscar Hedén  
Livsmedelsinspektör



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