

Thai Sushi AB

Torggatan 3
51250 SVENLJUNGA

10 januari 2025

Diarienummer: SBF-2025-45

Rapport efter livsmedelskontroll

Den 8 januari 2025 gjorde vi en livsmedelskontroll på er verksamhet Thai Sushi. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet. Kontrollen gjordes i form av ett oanmält kontrollbesök.

Resultat av kontrollen

Vid kontrollen konstaterade vi en eller flera avvikelser från lagstiftningen. Det betyder att alla krav i livsmedelslagstiftningen inte var uppfyllda. Vi kommer att följa upp avvikelserna vid en senare ordinarie kontroll. Observera att resultatet nedan bara gäller det som kontrollerades den här gången. Bedömning av hela verksamheten har inte gjorts.



Kontrollerat utan avvikelser

- Personlig hygien
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- Material i kontakt med livsmedel (FCM)

Uppföljning av tidigare avvikelser

- Det fanns lager av ingrodd smuts på frysbox och ledstång på trappan till nedervåning. (2024-03-13)



Kontrollerat med avvikelser

1. Hygien före, under och efter processen

Kvarstående avvikelser sedan tidigare

2. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning (2024-03-13)





Avvikelser, lagkrav och uppföljning

Avvikelse 1 Hygien före, under och efter processen



Underlag för bedömning

I kylbänken i tillagningsköket fanns mycket beläggningar i och vätska i avrinningsplattan för kondens. Det var stopp i avrinningsröret varför kondensvattnet inte runnit ut. Avrinningsplattan är placerad direkt ovanför livsmedelsförvaring och bedöms utgöra risk för kontaminering,



Lagkrav

Livsmedelslokaler ska hållas rena.
Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 1



Uppföljning

Tri uppgav vid kontrollen att detta skulle åtgärdas. Vi kommer att följa upp detta vid nästa ordinarie kontroll.

Kvarstående avvikelser sedan tidigare

Avvikelse 2 Utformning och underhåll av lokaler och utrustning



Underlag för bedömning

Bänkskiva av spånskiva diskrummet var skadad och svår att rengöra.



Lagkrav

Lokalernas utformning och konstruktion ska möjliggöra adekvat underhåll, rengöring och/eller desinficering,

Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 2a



Uppföljning

Klas uppgav att bänkskivan ska åtgärdas inom 3 veckor. Vi kommer att göra en extra kontroll för att följa upp att avvikelsen blir åtgärdad. För den kontrollen tar vi ut en extra avgift. För att undvika den extra kontrollen kan ni skicka in foton som visar att avvikelsen är åtgärdad. Gör detta innan 31 januari.

Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av kontrollen var att det var god ordning och rent på de flesta delarna av lokalerna.

Vid kontrollen noterades följande som kan vara bra att känna till:

- Golv och lampknapp i rummet där dricka och viss utrustning förvarades var i behov av rengöring.

Kontroll av rökfria miljöer

Vid besöket kontrollerades efterlevnaden av bestämmelserna om rökning där allmänheten har tillträde enligt Lag (2018:2088) om tobak och liknande produkter.

I er verksamhet innebär detta att;

- Det ska finnas informationsskylt om rökförbud på de platser där förbudet gäller, det vill säga vid entréer, i lokaler dit allmänheten har tillträde samt på uteserveringar
- Rökförbudet ska upprätthållas
- Att det inte får finnas askkoppar på de ställen rökförbudet gäller.

Inga avvikelser kunde konstateras.

Synpunkter och frågor

Om ni tycker att något i rapporten inte stämmer eller att vår bedömning är felaktig är det viktigt att ni meddelar 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 ni också vända er med frågor om innehållet i rapporten.

Publicering på kommunens webbplats

Denna kontrollrapport kommer att publiceras på kommunens webbplats svenljunga.se om två veckor. Om ni har lämnat synpunkter kommer även de att publiceras i de fall vi står fast vid vår bedömning.

Information om kontroll och regler

Syftet med livsmedelskontroll är att säkerställa att livsmedelsföretag följer reglerna i livsmedelslagstiftningen. Information om lagar, regler och branschriktlinjer för hantering av livsmedel finns på Livsmedelsverkets webbplats www.livsmedelsverket.se.

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 ni ska göra något eller ett förbud. Ett sådant beslut kan ni överklaga om ni tycker att det är orimligt eller felaktigt.

Om verksamheten upphör eller byter ägare ska anmälan om detta göras omedelbart till miljö- och byggenheten.

Avgift

Vi tar ut en avgift för vår kontroll enligt kommunens taxa för offentlig kontroll inom livsmedelslagstiftningen. Ett särskilt beslut om avgift skickas i form av en faktura.

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.

Det finns avvikelser som kräver uppföljning i form av en extra inspektion och för den kontrollen kommer vi att ta ut en extra avgift.

Information om kommunens avgifter för livsmedelskontroll hittar ni på kommunens webbplats svenljunga.se.

Närvarande

Från verksamheten deltog [REDACTED] (Thai sushi AB) och från tillsynsmyndigheten Oscar Hedén, livsmedelsinspektör.

I tjänsten

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör
0325-184 44