



Truly Indian Restaur. international AB  
Storgatan 44 BV  
461 30 TROLLHÄTTAN

Inspektionsdatum	2016-06-22
Anläggning	Truly Indian Express
Plats	Åsbogatan 3
Fastighetsbeteckning	Pegasus 3
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Truly Indian Express
Ärende	Oanmäld inspektion

Anledningen till inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen i en samordnad kontroll från Livsmedelsverket där material i kontakt med livsmedel kontrolleras. Vid inspektionen kontrollerades plast matlådor, skadedjur och brister från föregående inspektion.

### Omdöme

Vid inspektionen konstaterades att verksamheten har grundläggande kunskap om lagstiftningen för användning av utrustning och material i kontakt med livsmedel. Ett häfte med information om kontrollprojektet ”Material i kontakt med livsmedel” bifogas med kontrollrapporten.

Brister som påtalats vid tidigare inspektion var åtgärdade.

### Följande brister noterades:

Det saknades en rutin med tid och temperaturangivelser av hur hantering av grilad kyckling ska kylas ned, varmhållas och återupphetas för att undvika risk för bakterietillväxt. Vid nedkylning av livsmedel måste temperaturen mätas för att kontrollera att livsmedlet blir snabbt nedkyldt. Maten bör vara nedkyld från tillagningstemperatur till max 8°C i kärnan inom 4 timmar.

- Vid inspektionen fanns flugor i beredningsköket.

Bristerna ovan bör åtgärdas snarast och kommer att kontrolleras vid en uppföljande inspektion efter 2016-06-29.

### Miljöförvaltningen

## Övrigt

Verksamheten återanvänder till viss del förpackningsmaterial och plastförpackningar. Det är viktigt att verksamheten har rutiner för att säkerställa att hinkarna är lämpliga till infrysning samt till den typen av livsmedel som förvaras däri exempelvis varma, kalla, sura eller basiska. Tänk även på vilka allergener som tidigare har förvarats i förpackningen.

## Information

### Inspektion

Vid en inspektion inom den offentliga kontrollen granskas ett urval av kontrollområden/kontrollpunkter. Det innebär ett stickprov på hur väl er verksamhet lever upp till livsmedelslagstiftningens krav. Oanmälda inspektioner ska utföras med regelbundna intervall.

### Avgift

Vid bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen som kräver uppföljande inspektion, tas en avgift för extra offentlig kontroll ut. Avgiften är för närvarande 1 104 kronor per handläggningstimme.

Inspektionerna på verksamheten blir underlag för den årliga kontrollavgiften. Beroende på vad inspektionerna visar kan er erfarenhetsklassning ändras och då även avgiften.

Kontrollrapporten är inget beslut, men brister som påpekats vid tidigare kontrolltillfällen och som inte har åtgärdats vid nästa kontroll kan leda till ett sanktionsbeslut.