

Datum  
2015-10-22Dnr  
2015-2794Aom & Rot Thai kök  
Druveforsvägen 25  
504 33 BORÅS

Inspektionsdatum 2015-10-22

Anläggning Aom & Rot Thai kök

Plats Druveforsvägen 25

Fastighetsbeteckning Solrosen 1

Närvarande , Miljöförvaltningen  
, Verksamheten

Ärende Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, förpackningsmaterial, lagring, hantering, avfall, skadedjur, rengöring, temperaturer, personlig hygien, märkning och spårbarhet.

### Omdöme

Vid inspektionen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Vid inspektionstillfället konstaterades att delar av rutiner saknades.

### Följande brister noterades:

#### Brister i rengöring, hantering och hygien

- Kyckling tinades upp i rumstemperatur över natten.
- Bristfällig rengöring konstaterades på hyllor ovanför och under wokeriet och i torrförråd.
- Bristfällig rengöring konstaterades i kylar och hyllor där kryddor och utrustning förvaras.
- Papper saknades vid handtvättstall i köket.
- Ovidkommande föremål blockerade handfat i köket.
- Microvågsugn var i behov av rengöring.
- Kyckling kylades ned i kyl där övriga livsmedel förvaras.

#### Lokalen

- Slitna golvfogar i mot torrförråd och diskrum.

---

### Miljöförvaltningen

Datum  
2015-10-22Dnr  
2015-2794

- Handfat vid toalett var trasigt.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid en uppföljande inspektion senast vecka 45, 2015.

## Övrigt

Vi gör på uppdrag av Borås Energi och Miljö en kartläggning över fettavskiljare på livsmedelsverksamheter i Borås Stad. Under inspektionen framkom att det inte finns någon fettavskiljare i verksamheten.

Informationsmaterial och en anmälan om fettavskiljare bifogas med kontrollrapporten. Vid eventuella frågor angående fettavskiljare kontakta Borås Energi och Miljö, Kundcenter telefon: 020 - 97 13 00.

Tänk på att det ska framgå för konsumenten att information om innehåll av allergena ingredienser finns tillgänglig t.ex. ha en skylt framme med information om att kunden kan fråga vilka allergener maten innehåller.

## 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 1 057 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.