



Thai Phat (Chopsticks)  
Göteborgsvägen 175  
504 63 BORÅS

Inspektionsdatum	2017-03-27
Anläggning	Chopsticks
Plats	Göteborgsvägen 175
Fastighetsbeteckning	Spannramen 1
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Chopsticks
Ärende	Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, förpackningsmaterial, lagring, hantering, rengöring, temperaturer, personlig hygien, HACCP (nedkylning, varmhållning), presentation och spårbarhet.

### Omdöme

Vid kontrollen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick. Vid kontrolltillfället konstaterades att delar av verksamhetens rutiner och dokumentation bör utvecklas. Brist som påtalats vid tidigare kontroll var åtgärdade.

### Följande brister noterades:

#### Rutiner

- Rutin för upptining är bristfällig.
- Rutin för förvaring av kyckling under lunchtid var bristfällig.

#### Lokalen

- Smutsiga träpallar används i livsmedelslokalen.

#### Brister i rengöring, hantering och hygien

- Värmebehandlade livsmedel förvarades felaktigt, de förvarades i rumstemperatur under en längre tid.

---

### Miljöförvaltningen

Datum  
2017-03-28Dnr  
2017-1202

- Uppötning skedde inte under hygieniskt kontrollerade former, förpackad kyckling upptinades i vatten med en temperatur på +15°C. Verksamheten kunde inte tala om hur länge temperaturen varit över +8°C.
- Personalen byter inte om till arbetskläder på arbetsplatsen, gäller framför allt byxor.
- Bristande rengöring konstaterades på handtag och reglage
- Bristande handhygien. Vid inspektionen noterades att handskar inte togs av efter specifika moment, risk finns för smuts och smittspridning exempel via handtag och reglage då man inte känner att man är smutsig om händerna.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid en uppföljande inspektion efter vecka 15.

## Övrigt

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av plastlåda och skärbräda kan förbättras.

Värmebehandlade livsmedel bör antingen förvaras under varmhållning i minst + 60°C eller kylas ned till kylvara +8°C för att återupphetas vid ett senare tillfälle. Aktiv nedkylning bör påbörjas så fort som möjligt efter upphettning. Förvaring i rumstemperatur bör endast ske under en kortare begränsad tid.

## 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 eller extra handläggning, tas en avgift för extra offentlig kontroll ut. Avgiften är för närvarande 1 244 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.