

Aom & Rot Thai kök  
Druveforsvägen 25  
504 33 BORÅS

Inspektionsdatum	2018-08-16
Anläggning	Aom & Rot Thai kök
Plats	Druveforsvägen 25
Fastighetsbeteckning	Solrosen 1
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Aom & Rot Thai
Ärende	Oanmäld inspektion

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

### Omdöme

Vid kontrollen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick och med god ordning. Vid kontrolltillfället konstaterades att delar av verksamhetens rutiner bör utvecklas.

### Följande brister noterades:

- En frys var i behov av avfrostning.
- Livsmedel som låg i frysen var inte tillräckligt förpackade.
- Livsmedel låg i öppnade konservburkar.
- Tvål och papper sakades vid handfatet utanför toaletten.
- Bristande rengöring konstaterades bland annat på handtag och reglage, kyl, diskmaskin, hyllor och torrförråd.
- Nedkylning av sås var bristfällig, verksamheten kunde inte visa att nedkylning av sås sker till +8°C eller lägre inom 4 timmar.
- Varmvatten från kranen användes för att blötlägga nudlar. Varmvatten är inte klassat som dricksvatten.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid en uppföljande inspektion efter vecka 36. Nedkylning av sås kontrolleras genom att verksamheten dokumenterar hur de säkerställer varje nedkylning så den fungerar tillfredsställande med tid och

---

### Miljöförvaltningen

Datum  
2018-08-16Dnr  
2018-2356

kärntemperatur. Dokumentationen startas omgående och kommer att kontrolleras vid den uppföljande kontrollen.

## Övrigt

Med tid och temperatur menas att dokumentationen ska innehålla tiden och temperaturen vid start på nedkylning samt tiden och temperaturen när nedkylningen är färdig ( $\leq +8^{\circ}\text{C}$ ). Temperaturen ska mätas i mitten av såsen (kärntemperaturen).

Nedkylning bör vara aktiv och påbörjas så fort som möjligt efter upphettning.

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av kniv och rostfribunke kan förbättras.

## 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 1 279 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.