

Thai House
428 35 KÅLLERED

Inspektionsdatum	14 december 2018
Anläggning	Thai House
Plats	Boråsvägen 2
Fastighetsbeteckning	Sandared 1:481
Närvarande	, Miljöförvaltningen Verksamhetsutövare, Thai House
Ärende	Revision

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

Omdöme

Vid kontrollen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning. Vid kontrolltillfället fungerade verksamhetens rutiner i stort.

Följande brist noterades:

Rutiner, dokumentation

- Provtagning av pH-värde av sushiris hade inte utförts. Thai House bör snarast göra ett sådant prov hos ett ackrediterat laboratorium. Resultatet av provet och ett recept på de andelar av ingredienserna som fanns i provtagningsriset bör finnas tillgängligt på restaurangen för att kunna visas vid livsmedelskontroll. Värdet på pH bör vara högst 4.5.

Brister i hygien

- Omklädningsrum eller tillräckligt utrymme där gångkläder hygieniskt kan separeras från arbetskläder sakades.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

Miljöförvaltningen

Datum
2018-12-27Dnr
2018-3679

Övrigt

Verksamhetsutövaren ombesörjer och betalar själv alla provtagningskostnader. Närmaste ackrediterade laboratorium finner ni på webben under ”Vatten- och livsmedelsanalyser”. Där får ni även hjälp med hur ni skall göra.

Information

Revision

Revision är en kontrollmetod som innebär en granskning på hur väl er verksamhet lever upp till livsmedelslagstiftningens krav. Hela eller delar av ert system för egenkontroll och faroanalys/riskbedömning granskas och sätts i relation till hur ni bedriver verksamheten. Revision är en mer omfattande kontrollmetod än inspektion och därför ska ni som verksamhetsutövare alltid informeras om dag och tid för besöket.

Avgift

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.