

THAI HOUSE RESTAURANT AS  
Rektor Steens gate 27  
9008 TROMSØ

Deres ref:  
Vår ref: 2014/220500  
Dato: 01.10.2014  
Org.nr: 985399077

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler



## TILSYNSRAPPORT MED VARSEL OM VEDTAK - Etter tilsyn med detaljomsetning og servering av mat og drikke

Mattilsynet gjennomførte 30.09.2014 inspeksjon hos THAI HOUSE RESTAURANT AS.

Til stede fra virksomheten var Khamini Kristiansen.  
Fra Mattilsynet møtte seniorinspektør Ranjit Pushparajah.

Mattilsynet i region Troms og Finnmark gjennomfører høsten 2014 en tilsynskampanje i serveringsnæringen. Formålet er å se på hygienen i næringen, samt informere om den kommende smilefjesordningen som starter i 2015. Info om smilefjes ble utlevert på tilsyn. tilsynskampanjen vil oppsummeres i en rapport som ferdigstilles ved årsskiftet.

### Hovedinntrykk

Mattilsynet har på dette tilsynet fokusert på orden og renhold, personlig hygiene, håndtering og lagring av næringsmidler, samt virksomhetens kontroll og styring av temperatur under produksjon, lagring og servering. Det ble funnet avvik vedrørende merking av egen produserte frysevarer og ompakkede frysevarer, samt for orden og for håndvaskplassen.

### Vi har derfor sett det nødvendig å varsle følgende vedtak:

#### Varsel om vedtak om pålegg

Thai House Restaurant må etableres en forskriftsmessig utformet håndvask på kjøkkenet. Blandebatteriet skal være hygienisk utformet (berøringsfri). Varselet er gitt med hjemmel i næringsmiddelhygieneforskriften § 1 jfr vedlegg II Allmenne hygienekrav til alle driftsansvarlige for næringsmiddelforetak (unntatt når vedlegg i får anvendelse) Pkt 4.

#### Vi har observert:

Det manglet en hygienisk utformet håndvaskplass. Eksisterende vask ble benyttet til både håndvask og til rengjøring av produksjonsutstyr (kniver og skjærefjøl).

#### Mattilsynet vurderer dette slik:

Det skal finnes en egnet håndvask som skal være hygienisk utformet i kjøkkenet. Håndvasken skal være bestemt til vask av hender, men kan benyttes som en utslagsvask. Følgelig skal det ikke

vaskes utstyr eller lagres rengjøringsutstyr i denne vasken. En hygienisk utformet håndvaskplass vil sikre god kjøkkenhygiene.

Mattilsynet vurderer regelbruddet som alvorlig. Vi har derfor varslet vedtak om å pålegge tiltak som skal være gjennomført innen en bestemt frist, for å sikre at regelverket blir fulgt.

**Frist for gjennomføring vil bli satt til: 24.10.2014**

#### **Varsel om vedtak om pålegg**

Virksomheten Thai House Restaurant må merke ompakkede og lett bederfelige kjølevarer med produksjonsdato (innfrysingsdato) og holbarhetsdato. Egenproduserte matvarer må merkes med produksjonsdato på pakning/emballasjen.

Varsellet er gitt med hjemmel i næringsmiddelhygieneforskriften § 1 jfr vedlegg II Allmenne hygienekrav til alle driftsansvarlige for næringsmiddelforetak (unntatt når vedlegg i får anvendelse) jfr vedlegg II, kapittel IX Bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler Pkt 2 og Forskrift om Internkontroll for å overholde næringsmiddellovgivningen § 5 pkt 3.

#### Vi har observert:

Det mangler merking av egen produserte kjølevarer og frysevarer og andre ompakkede lett bederfelige næringsmidler i fryserommet.

#### Mattilsynet vurderer dette slik:

For å sikre sporbarhet og oversikt i lagringer skal lett bederfelige varer merkes med produksjons/innfrysingsdato. Dette vil sikre tryggere driftsrutiner. Slike rutiner bør være en del av virksomhetens internkontroll. Ved behov bør det også noteres hvilken vare dette er.

Mattilsynet vurderer dette som et regelbrudd. Vi har derfor varslet vedtak om å pålegge tiltak som skal være gjennomført innen en bestemt frist, for å sikre at regelverket blir fulgt.

**Frist for gjennomføring vil bli satt til: 24.10.2014**

#### **Varsel om vedtak om pålegg**

Thai House Restaurant må rydde kjøkkenet slik at det lettere kan rengjøres.

Varsellet er gitt med hjemmel i næringsmiddelhygieneforskriften § 1 jfr vedlegg II Allmenne hygienekrav til alle driftsansvarlige for næringsmiddelforetak (unntatt når vedlegg i får anvendelse) Pkt 1.

#### Vi har observert:

Kjøkken området var ikke ryddig.

#### Mattilsynet vurderer dette slik:

Dårlig orden gjør renhold vanskelig å utføre, og kan medføre økt mulighet for kryssforurensning.

**Frist for gjennomføring vil bli satt til: 24.10.2014**

**Se vedlegg til tilsynsrapport.**

Med hilsen

Arne Mjøs  
distriktssjef

Vedlegg:  
Vedlegg til tilsynsrapport  
Uttalelse til varsel om vedtak



## VEDLEGG TIL TILSYNSRAPPORT

### Hjemmel for tilsyn

Mattilsynet har i henhold til matloven § 23 / dyrevelferdsloven § 30 / dyrehelsepersonelloven / forskrift om omsetning av reseptfrie legemidler § 18 hjemmel til å føre tilsyn og fatte vedtak for gjennomføring av bestemmelser gitt i medhold av loven / forskriften

### Uttalerett

Vi har i denne rapporten gitt varsel om vedtak. Dere har rett til å uttale dere om innholdet i varselet før vedtak blir fattet. Fristen for uttalelse er **14.10.2014**. Dere har også rett til å få veiledning av Mattilsynet og innsyn i saksdokumentene, jf. forvaltningsloven §§ 11, 18 og 19.

### Gebyr ved oppfølgingstilsyn:

Dersom Mattilsynet må gjennomføre et nytt fysisk tilsynsbesøk for å kontrollere at vedtak er etterkommet, vil det bli ilagt et gebyr på kr 2085,-. Krav om gebyr er hjemlet i forskrift 22. desember 2008 nr. 1621 om offentlig kontroll med etterlevelse av regelverk om fôrvarer, næringsmidler og helse og velferd hos dyr (kontrollforskriften) § 1, jf. kontrollforordningen artikkel 28, jf. forskrift 28. januar 2004 nr. 221 om avgifter og gebyr i matforvaltningen § 15a.

### Virksomheten er vurdert etter følgende regelverk

- FOR 1994-12-15 nr 1187: Forskrift 15. des. 1994 nr. 1187 om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelreguleringen (internkontrollforskriften for næringsmidler)
- Lov 19. des. 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv (matloven)
- FOR 2008-12-22 nr 1623: Forskrift 22. des. 2008 nr. 1623 om næringsmiddelhygiene (næringsmiddelhygieneforskriften)

### Vi har registrert brudd på følgende krav i regelverket:

- Næringsmiddelhygieneforskriften § 1, forordning (EF) nr. 852/2004 vedlegg II, kapittel I Allmenne krav til lokaler som brukes til næringsmidler (unntatt dem som er angitt i kapittel III)
- Næringsmiddelhygieneforskriften § 1, forordning (EF) nr. 852/2004 vedlegg II, kapittel IX Bestemmelser som får anvendelse på næringsmidler



Mattilsynet Distriktskontoret Tromsø  
v/ Ranjit Pushparajah  
Felles postmottak, Postboks 383  
2381 Brumunddal

Deres ref:  
Vår ref:  
Dato:  
Org.nr:

## UTTALELSE TIL VARSEL OM VEDTAK

Det vises til varsel om vedtak fra Mattilsynet, Distriktskontoret Tromsø gitt i rapport datert 01.10.2014 med saksnummer 2014/220500 med uttalerett innen 14.10.2014.

Uttalelse fra: THAI HOUSE RESTAURANT AS

### Uttalelse

Her gis tilføyelser og bemerkninger som har betydning for saken / beskrivelse av tiltak som er utført / skal utføres.

Eventuelt ytterligere opplysninger, som for eksempel kopi av utfylt avviksskjema, gis i vedlegg.

Varslet vedtak	Frist for gjennomføring	Uttalelse
Thai House Restaurant må etableres en forskriftsmessig utformet håndvask på kjøkkenet. Blandebatteriet skal være hygienisk utformet (berøringsfri).	24.10.2014	
Virksomheten Thai House Restaurant må merke ompakkede og lett bedervelige kjølevarer med produksjonsdato (innfrysingsdato) og holbarhetsdato. Egenproduserte matvarer må merkes med produksjonsdato på pakning/ emballasjen.	24.10.2014	
Thai House Restaurant må rydde kjøkkenet slik at det lettere kan rengjøres.	24.10.2014	

Sted:

Dato:

.....  
Ansvarlig for virksomheten