



Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen
Lebensmittelinspektorat

Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen (AVSV), Blarerstrasse 2, 9001 St.Gallen

Restaurant Thai-Orchidee Mesmer
Frau Phakpring Messmer
Hauptstrasse 38
9552 Bronschhofen

René Egli
Lebensmittelkontrolleur /
Fachassistent PrP

Amt für Verbraucherschutz
und Veterinärwesen (AVSV)
Blarerstrasse 2
9001 St. Gallen
T 058 229 66 25
rene.egli@sg.ch
<http://www.avsv.sg.ch>

St. Gallen, 12. Oktober 2023

Inspektionsbericht I23.8184

Betriebsnummer: B006646

Betrieb:	Restaurant Thai-Orchidee Mesmer, Bronschhofen
Inspektionsdatum:	12.10.2023
Kontrolleur:	René Egli
Anwesende Person:	Robert Gottschalk
Grund der Kontrolle:	Regelmässige und/oder risikobasierte Inspektion
Inspektionsbereich:	Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, Verpflegungsbetriebe 2

Der Betrieb präsentierte sich zum Zeitpunkt der Inspektion allgemein sauber und ordentlich.
Zusätzlich zur Inspektion wurde der Probenauftrag L23.1509 vom 15.06.2023 besprochen.

Kontrollierte Bereiche: Dokumentation, Rückverfolgbarkeit, Schulung, Selbstkontrolle, Allgemein, Homepage, Kennzeichnung, Buffet, Fabrikationsräume, Kühleinrichtung, Lagerräume, Sozialräume

Allgemeine Feststellungen

Selbstkontrolle

Objekt	Feststellung
Dokumentation	Die Temperaturkontrollen der Kühlgeräte werden regelmässig durchgeführt und sind aktuell dokumentiert.
Rückverfolgbarkeit	Die Rückverfolgbarkeit der Produkte ist über Lieferscheine, Etiketten und interne Beschriftungen sichergestellt und nachvollziehbar.
Selbstkontrolle	Ein betriebsangepasstes Selbstkontrollkonzept ist vorhanden, jedoch nicht mehr ganz aktuell (Aktualisierung wurde besprochen).





Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände

Objekt	Feststellung
Allgemein	Es wurden keine im Wert verminderte oder verdorbene Lebensmittel festgestellt. Die polaren Anteile des Frittieröles wurden gemessen und entsprechen den Vorgaben.
Allgemein	Eine Angebotsübersicht über Art und Preise der gastgewerblichen Leistungen liegt vor. Die Vorgaben nach Art. 22b des Gastwirtschaftsgesetzes (GwG) werden erfüllt. Ein gut sichtbarer Jugendschutzhinweis ist vorhanden.
Homepage	Auf der Homepage wurde der Take-away Bereich stichprobenweise auf die Kennzeichnung überprüft und ist soweit i.O. Personalschulung zur Thematik Jugendschutz bei der Auslieferung von Alkoholischen Getränke wurde besprochen.
Homepage	Die Kennzeichnung auf der Hom der Produkte wurde stichprobenweise überprüft und entspricht den Vorgaben.
Kennzeichnung	Ein schriftlicher Hinweis, dass man sich bei Fragen zu Allergenen in den einzelnen Produkten an das Personal wenden kann, liegt vor.
Kennzeichnung	Dem Personal liegen Informationen zur Sicherstellung der Auskunftspflicht zu Allergenen Zutaten schriftlich vor und die gemachten Angaben entsprechen den Tatsachen.
Kennzeichnung	Die Fleisch-/ Fischherkunft werden deklariert und die Angaben entsprechen den Tatsachen.

Prozesse & Tätigkeiten

Objekt	Feststellung
Allgemein	Das Schädlingsmonitoring wird betriebsintern mittels visueller Kontrolle durchgeführt. Zum Zeitpunkt der Kontrolle durch das AVSV wurden keine Schädlinge festgestellt.
Allgemein	Die Waren sind geschützt und nachvollziehbar datiert.
Fabrikationsräume	Küchenbereiche sind sauber und werden regelmässig gereinigt. Ordnung und Systematik ohne Beanstandung.
Kühleinrichtung	Die in den relevanten Kühlgeräten gemessenen Temperaturen entsprechen den Vorgaben.
Lagerräume	Die genügende Trennung Geschäft und Privat wurde thematisiert.

Räumlich-betriebliche Anforderungen

Objekt	Feststellung
Buffet	Es wurden keine baulichen Mängel mit unmittelbarem, negativem Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit festgestellt.

Im Rahmen dieser Inspektion wurden keine Mängel festgestellt.

Freundliche Grüsse


René Egli
Lebensmittelkontrolleur / Fachassistent PrP

Verteiler
- Bericht Kopie an: Stefan Sieber (marktwesen@stadtwil.ch)