



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

Marcel Müller
Lebensmittelinspektor

Amt für Verbraucherschutz
und Veterinärwesen (AVSV)
Blarerstrasse 2
9001 St. Gallen
T 058 229 66 21
mar.mueller@sg.ch
<http://www.avsv.sg.ch>

St. Gallen, 13. November 2025

Inspektionsbericht I25.6972

Betriebsnummer: B006646

Betrieb:	Restaurant Thai-Orchidee Mesmer, Bronschhofen
Inspektionsdatum:	13.11.2025
Kontrolleur:	Marcel Müller
Betriebsverantwortlich:	Phakpring Messmer
Anwesende Person:	Phakpring Messmer
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.

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

Allgemeine Feststellungen

Selbstkontrolle

Objekt	Feststellung
Dokumentation	Die Temperaturkontrollen der Kühlgeräte werden regelmässig durchgeführt und sind aktuell dokumentiert.





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	Deklaration Fleischherkunft besprochen
Kennzeichnung	Ein schriftlicher Hinweis, dass man sich bei Fragen zu Allergenen in den einzelnen Produkten an das Personal wenden kann, liegt vor.
Kennzeichnung	Die Allergenauskunft ist schriftlich sichergestellt. Dem Kunden liegen Speisekarten inklusiv den Allergenen Zutaten pro Gericht vor.

Prozesse & Tätigkeiten

Objekt	Feststellung
Allgemein	Zum Zeitpunkt der Kontrolle durch das AVSV wurden keine Schädlinge festgestellt.
Allgemein	Die Waren sind geschützt und nachvollziehbar datiert.
Buffet	Bereiche sind sauber und werden regelmässig gereinigt. Ordnung und Systematik ohne Beanstandung.
Fabrikationsräume	Bereiche sind sauber und werden regelmässig gereinigt. Ordnung und Systematik ohne Beanstandung.
Fabrikationsräume	Abkühlen Reis für Take away besprochen.
Kühleinrichtung	Bereiche sind sauber und werden regelmässig gereinigt. Ordnung und Systematik ohne Beanstandung.
Lagerräume	Bereiche sind sauber und werden regelmässig gereinigt. Ordnung und Systematik ohne Beanstandung.

Räumlich-betriebliche Anforderungen

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

Im Rahmen dieser Inspektion wurden keine Massnahmen verfügt

Freundliche Grüsse

Marcel Müller
Lebensmittelinspektor

Verteiler

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