

Kontrolrapport

Virksomhed **Thai & Sushi v/Maree**

Saorangthoi

Adresse Vesterbro Torv 13

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 26674425

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
13-02-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 01-09-2016	
Dato 11-11-2015	
Dato 04-05-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret: Temperatur målt i krabbekød til 2,8 grader C, temperatur målt i køleskab med fersk laks og rejer, som netop er skåret og sat ind i køleskabet for en halv time siden, er målt til 7 grader C. og 9 grader C. to forskellige steder. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der anvendes opvaskemaskine med en skyllevandstemperatur på min. 80 grader C, ansvarlig for virksomheden oplyser at der etableres en håndvask i køkkenet i næste uge: OK.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, redskaber og udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol. Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: Der kan ikke fremvises dokumentation for udført egenkontrol for 2017 og 2018, sidste dokumentation ifølge elektronisk egenkontrol er udført november 2016. Der mangler blandt andet dokumentation for indfrysning af fisk til sushi samt nedkøling. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er min bror

