

Kontrolrapport

Virksomhed **Nakorn Thai**

Adresse **Store Kongensgade 87**

Postnr./By **1264 København K**

CVR-nr. **21749885**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

16-04-2018



Tidligere kontrol

Dato	30-10-2017	
Dato	31-07-2017	
Dato	21-06-2017	
Virksomhedens egenkontrol		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl- og

fryseenheder, adskillelse, tildækning, opbevaring af ikke

kølepligtige fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk vask og

tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Salgsområde med opvask, køkken, opvaskeområde samt udstyr

og inventar. Følgende er konstateret: I begge opvaskemaskiner

fremstod begge lettere snavset. Forholdet vurderes under de

foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig

overtrædelse. Vejledt konkret om øge rengøringsfrekvensen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Produktionsoverfalder. Følgende er

konstateret: Alle tre gummilister i skabskøl ved komfur

fremstod lettere revnet men stadig rene. Forholdet vurderes

under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig

overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for

varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og

nedkøling for perioden december 2017 til dags dato.

Følgende er konstateret: Virksomheden skriver slut temperatur



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Nakorn Thai**

Adresse Store Kongensgade 87

Postnr./By 1264 København K

CVR-nr. 21749885

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

under nedkøling på mellem 10-15°C. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da de stadig holder sig under de max 3 timer. Vejledt generelt om regler for nedkøling.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med at kunder kan få oplysninger om allergener ved henvendelse hos personalet.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR nr.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Hvide isbøtter, regebøtter og hårde firkantet plastik bøtte. Alle 3 typer FKM er påtrykt brugsanvisning og anvendes korrekt. Ingen anmærkninger



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

16-04-2018

Dato