

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Thai Gourmet**

Adresse Finsensvej 20

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 40905227

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

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

09-02-2022



Tidligere kontrol

Dato 21-09-2021	
Dato 03-08-2021	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 20-04-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: adskillelse, tildækning og stikprøvevis opbevaringstemperaturer, faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, forrum til toilet. Virksomheden gennemgik mundtligt procedurer for optøning af frostvarer, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af overflader, gulve og vægge i produktionskøkken, salgs- og wokområde. Følgende er konstateret: gummilister i køle-/fryseskabe har tendens til skimmelvækst, særligt dem, der er gået itu. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden straks påbegyndte rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktionskøkken, salgs- og wokområde, herunder vægge, gulve, overflader, ingen anmærkninger. Kontrolleret: vedligehold af inventar. Følgende er konstateret: et par enkelte gummilister, én i køleskab i produktionskøkken og én i wokområde, er gået i stykker. Håndtag på køleskab med drikkevarer i salgsområde er tapet sammen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for, at overflader skal være ikke-absorberende, jævne og vaskbare.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Thai Gourmet**

Adresse Finsensvej 20

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 40905227

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for overvågning af temperaturer ved varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkøling siden seneste kontrolbesøg den 21. september 2021 til den 2. februar 2022.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer via virk.dk. Vejledt om at tilpasse cvr.nr. på dankortbon.

Andet: Udleveret flyer om Smileyændringer i 2022.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

09-02-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk