

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Giin Khao Thai Restaurant**

Adresse **Amagerbrogade 20**

Postnr./By **2300 København S**

CVR-nr. **36032448**

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.	
Andet	

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

19-09-2022



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:: Udleveret blanket om kontrol i virksomheder. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder i baglokale, produktionskøkken samt serveringsområde. Adskillelse og opbevaring af både kølepligtige og ikke kølepligtige fødevarer. Der observeres at fødevarer er adskilte og tildækket i køle og frostenheder. Gennemgået procedurer for håndtering af fødevarer i forbindelse med opvarmning, nedkøling og indfrysning fisk. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder i produktionskøkken samt serveringsområde

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af

Fødevarestyrelsen

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

1 time 20 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 **Giin Khao Thai Restaurant**

Adresse Amagerbrogade 20

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 36032448

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produktionskøkken herunder emhætte, opvaskeafdeling og salgsområde med udstyr og inventar herunder riskogere. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: . tørlager i baglokale, produktionskøkken, opvaskeafdeling samt serveringsområde. Der observeres hele og intakte fliser på gulv og vægge samt varmt vand i håndvaske.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater stikprøvevis for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling samt indfrysning af fisk for perioden 01-09-2022 til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter. gennemgået procedure i forbindelse med nedkøling, opvarmning og indfrysning af fisk.

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Virksomheden har link til kontrolrapport på virksomhedens hjemmeside. Linket er ikke opdateret. Konkret vejledt virksomheden om at linke til opdateret kontrolrapport på hjemmeside.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Kontrolleret følgende produkter: Ketchup for information om allergene ingredienser sammen med virksomhed. Ingen anmærkninger.

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

Fødevarestyrelsen

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

19-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk