

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Thai Kitchen ApS**

Adresse **Fiolgade 11A, st**

Postnr./By **3000 Helsingør**

CVR-nr. **43024442**

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.	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 indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

31-10-2022



Tidligere kontrol

Dato 12-07-2022	
Dato 11-05-2022	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Dato 23-03-2022	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i kølefaciliteter herunder adskillelse af fødevarer således at diverse kontamineringer forebygges. Faciliteter til hygiejnisk håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe og aftørningspapir i produktionskøkken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken herunder overflader som kommer i kontakt med fødevarer fremstår hele, tætte og vaskbare. Vægge, gulve og inventar samt kølefaciliteter fremstår rene.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke dokumenteret modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af køleindretninger, varmholdelse, opvarmning og nedkøling siden den 25-7-2022 og frem til dags dato, virksomheden har fastsat en frekvens til 1xpr 14 dag.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Ejer oplyser at medarbejder har glemt det, det er nok noteres fremover.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Fødevarestyrelsen

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

30 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 Kitchen ApS**

Adresse **Fiolgade 11A, st**

Postnr./By **3000 Helsingør**

CVR-nr. **43024442**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Virksomhedens markedsføring på egen hjemmeside.

Følgende er konstateret: Virksomheden markedsfører sig på egen hjemmeside, virksomheden vise ikke de seneste fire kontrolrapporter/kontrolresumeer et synligt sted på hjemmesiden.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at, virksomheder som markedsfører sig på egen hjemmeside skal vise de seneste fire kontrolrapporter/kontrolresumeer på et synligt sted på hjemmesiden.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt cvr- og p- nummer via. <<http://www.cvr.dk>>: Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Virksomheden har fået anmærkninger for overtrædelser af fødevarelovgivningen på minimum tre ud af de seneste fire kontrolbesøg. Det giver Fødevarestyrelsen mulighed for at tage skærpede sanktioner i brug under visse forudsætninger.

Fødevarestyrelsen

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

31-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk