

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Min Thai Takeaway**

Adresse Dirch Passers Allé 84

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 39039729

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	

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

12-12-2022



Tidligere kontrol

Dato 05-09-2022	
Dato 09-05-2022	
Dato 09-03-2022	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af fødevarer, herunder adskillelse og temperaturer i køleinventar i køkken og på lager, faciliteter til hygiejnisk håndvask. Vejledt konkret om at håndvasken til alle tider skal være forsynet med engangspapir til tørring af hænder.

Følgende er konstateret: på lager opbevares diverse friture-chips i store plastik beholdere uden overdækning, dertil opbevares henholdsvis på køl og på frost enkelte beholdere med henholdsvis forårsruller og krabber uden overdækning. Forholdene vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret omkring korrekt opbevaring af fødevarer, herunder at de skal beskyttes mod kontaminering.

Virksomheden redegjorde for tidsstyring af koldjomfru, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af overflader, herunder borde, hylder, ind- og udvendige flader af køleinventar og opvaskemaskine, overflader på lamper og emhætte. Vejledt konkret omkring hyppigere rengøring af svært tilgængelige steder, herunder på bagvæg over køle-/fryseskabe, kanter rundt i låge af opvaskemaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Min Thai Takeaway**

Adresse Dirch Passers Allé 84

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 39039729

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturer ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling siden seneste kontrolbesøg i september 2022 til den 9. december 2022. Følgende er konstateret: Virksomheden mangler at dokumentere for seneste uge af opvarmning og nedkøling. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om overholdelse af egen fastsatte frekvens.

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

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

Fødevarestyrelsen

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

12-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk