

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **TUK thai take away**

Adresse **Stjernegade 20**

Postnr./By **3000 Helsingør**

CVR-nr. **39973367**

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

15-02-2023



Tidligere kontrol

Dato	01-06-2021	
Dato	23-10-2020	
Dato	14-08-2019	

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.

Mundtlige procedurer for håndtering af varmt mad, herunder

varmebehandling til minimum 75°C.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Produktionsområde herunder overflader som

kommer i kontakt med fødevarer fremstår hele, tætte og

vaskbare. Vægge, gulve og inventar samt kølefaciliteter

fremstår rene.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Skadedyrssikring af produktionskøkken.

Kontrolleret at måleudstyr til dokumentation af CCP er tilstede

og er velvedligeholdet. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige

procedure på modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol

af køleindretninger

opvarmning og nedkøling. Set stikprøvevis dokumentation på

modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **TUK thai take away**

Adresse **Stjernegade 20**

Postnr./By **3000 Helsingør**

CVR-nr. **39973367**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

køleindretninger, opvarmning og nedøling.

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

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

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

Fødevarestyrelsen

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

15-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk