

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sala Thai**

Adresse Vesterbrogade 10

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 35328807

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

23-05-2023



Tidligere kontrol

Dato 01-02-2023	
Dato 07-12-2022	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 01-09-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling herunder korrekt brug af termometer. Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold.

Kontrolleret: opbevaring temperatur.

Det indskræpes, at Rå rejer maksimalt må opbevares ved 2 °C. Følgende er konstateret: virksomheden opbevare ca 500g rå rejer i en kondibøtte, i virksomhedens køleskab i køkkent. Der bliver målt en temperatur med kaliberet indstikstermometer 5,6°C Af denne temperatur skal der fratrækkes 0,4 grader grundet kalibrering af termometeret.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi opbevare det med is fremover.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, bordoverflader, stegesektion, emhætte, opvaskemaskine, køle- og fryseenheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skiftelige engekontrol program (HACCP-plan) for opbevaring og

Fødevarestyrelsen

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

55 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 **Sala Thai**

Adresse Vesterbrogade 10

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 35328807

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varemodtagelse.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

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

Følgende er konstateret: I perioden 17.04.2023 til dags dato har virksomheden ikke dokumenteret egenkontrol for varemodtagelse og opbevaring. Virksomheden følger ikke deres fastsatte frekvens: 1 gang om ugen.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har haft travlt pga konfirmationer. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

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

Der er taget fotodokumentation under dagens kontrol.

Fødevarestyrelsen

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

23-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk