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	1
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 3	😐	Indskærpelse Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	☹	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

☺ Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

- [X] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Denne kontrol, dato **04-07-2023** ☺

Tidligere kontrol

Dato 14-03-2023	☺
Dato 14-12-2022	☺
Dato 31-10-2022 Virksomhedens egenkontrol	😐

Tilsynsførendes bemærkninger

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

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: Vedligeholdelse af kølemøbler herunder kontrolleret for rust, afskalninger og at gummilister er hele.

Kontrolleret: skadedyrssikring af virksomheden.

Følgende er konstateret: Vinduer er ikke skadedyrssikret, flere vinduer står åbent mens der produceres fødevarer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne. Vejledt konkret om løsningsmuligheder med fx. fluenet i tilfælde af åbenstående vinduer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

1 time
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

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

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige procedure på modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af køleindretninger, opvarmning og nedkøling.
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af køleindretninger, opvarmning og nedkøling for de sidste 3 måneder.
Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.
Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt cvr- og p- nummer via. <http://www.cvr.dk> og via kassebon: Ingen anmærkninger.

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

04-07-2023
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk