

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kao Gaeng Thai Mad**

Adresse **Rønnebær Alle 174**

Postnr./By **3000 Helsingør**

CVR-nr. **43310143**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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

23-08-2023



Tidligere kontrol

Dato **15-09-2022**



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapport ændret den 19. september 2023

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og aftøringspapir. Opbevaringstemperaturer i køleinventar. Tildækning og adskillelse af fødevarer i køleinventar.

Bødeforelæg 5.000 kr. fremsendt. Følgende er konstateret:

Virksomheden har ved tilsynets start en balje med 2 poser rå kyllingebryst a 2 kg stående til optøning på køkkenbordet.

Medarbejderen oplyser at den har stået på bordet siden kl 9 i morges (9 timer). Ved optøningens start har virksomheden kommet vand på poserne med rå kyllingebryster for at opnå en hurtigere optøning. Temperaturen er målt med lufttermometer ovenpå kyllingen til 23,6 °C. Med indstikstermometer er kyllingen målt til 19,4 °C i 1. pose og 19,4 °C i 2. pose.

Medarbejderen smider kyllingen ud under tilsynet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det vidste det ikke. Jeg smider det ud. Jeg tør det op i køleskabet næste gang.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med arbejdsborde, køleinventar, vaske, opvaskemaskine, emfang samt lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrssikring

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kao Gaeng Thai Mad**

Adresse Rønnebær Alle 174

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 43310143

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: Dør i køkken står åben ved tilsynets start.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at opsætte fluenet foran dør og vinduer, hvis man virksomheden ønsker at holde dem åbne.

Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Set funktionelt indstikstermometer. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret tilgængelighed af dokumentation for egenkontrol.

Det indskræpes, at dokumentation for egenkontrollens gennemførelse og resultater til enhver tid skal kunne fremvises på Fødevarestyrelsens anmodning.

Følgende er konstateret: Medarbejderen har ikke adgang til at vise egenkontrollen. Han kender ikke koden.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Min kæreste har koden og hun er her ikke.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

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.

Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Kyllingebryst 6x2 kg, blødskalet krabbe 1 kg og vannamei rejer 10x1 kg. Ingen anmærkninger.

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

Fødevarestyrelsen

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

23-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk