

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Thai Silk HC Restaurant og**

Café I/S

Adresse **Østerbrogade 16B, st**

Postnr./By **8500 Grenaa**

CVR-nr. **43992171**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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

02-10-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Kontrolleret hygiejnisk indrettede håndvaske, opvaskeområde, og toiletområde, OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af arbejdslokaler

Følgende er konstateret: Der var laminatbord i køkken, hvor der slidt enkelte huller i laminatlaget. Der var enkelte hylder, af ubehandlet træ.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 40 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 Thai Silk HC Restaurant og

Café I/S

Adresse Østerbrogade 16B, st

Postnr./By 8500 Grenaa

CVR-nr. 43992171

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt generelt om vedligeholdelse, herunder plan for vedligeholdelse og retningslinjer, der kan findes i hygiejnevejledningen, herunder om fluenet, gulve, bordoverflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for varemodtagelse, opbevaring og varmebehandling før servering.

Kontrolleret skriftlige risikoanalyse

Følgende er konstateret: Der var udpeget kritiske kontrolpunkter i egenkontrolprogram. På baggrund af eksempel fra fødevarestyrelsens hjemmeside. Der var ikke udarbejdet tydelig skriftlig risikoanalyse, som f.eks. på tilhørende skema til skriftlig risikoanalyse også på fødevarestyrelsens hjemmeside.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Kontrolleret dokumentation for egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmebehandling, varemodtagelse og varmebehandling siden åbning/overtagelse, OK.

Fødevarestyrelsen

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

02-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk