

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ploy Cafe & Thai Restaurant**

Adresse Gryde Torv 28

Postnr./By 7700 Thisted

CVR-nr. 43168274

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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

13-03-2024



Tidligere kontrol

Dato 22-12-2023



Dato 14-12-2023

Godkendelser m.v.



Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Gennemgået procedurer for tilberedning og nedkøling af fødevarer samt opbevaring af nedkølede letfordærlige fødevarer.

Kontrolleret at der er faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Tilvirkningslokale, opvaskemaskine, kølerum, emfang, opvaske og stegeområde.

Virksomheden er vejledt generelt om rengøring af opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: virksomheden anvender termometer som er egnet til formålet.

Følgende er konstateret: Virksomhedens termometer som anvendes til måling ved opvarmning og nedkøling af fødevarer har et aflæsningsinterval på eks. 0-25 grader og kan være svært at aflæse korrekt. Virksomheden oplyser at der er bestilt et indstikstermometer med digitalvisning.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 **Ploy Cafe & Thai Restaurant**

Adresse Gryde Torv 28

Postnr./By 7700 Thisted

CVR-nr. 43168274

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Følgende er kontrolleret: vedligeholdelse af vægge i kølerum og tilvirkningsområde.

Følgende er konstateret: Maling skaller af på nederste dele af vægge i kølerum samt ved indgang til tilvirkningslokalet fra restauranten. Virksomheden har noteret i vedligeholdelsesplan at der skal ske udbedring/maling af lokalerne i påsken 2024 samt udskiftning af hylder i kølerum er i proces.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for modtagelse af fødevarer. Vejledt om tilpasning af risikoanalysen således kritiske kontrolpunkter fremgår.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for ugentlig dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, varmbehandling og nedkøling af fødevarer for februar til dags dato. Vejledt konkret om korrekt udfyldelse og brug af skemaer fra egenkontrolprogrammet, til dokumentation af varmebehandling og nedkøling.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer (FKM)som tilsigtet af producenten. Virksomheden anvender stålkantiner samt genanvender plastbøtter. Vejledt om anvendelse af FKM som tilsigtet af producenten.

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af Stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

13-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk