

Virksomhed **Thai Tip Food**

Adresse Bredgade 25

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 25630378

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| 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 eller forbud   |
| 4        | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

### Kontroltype og -aktivitet

- Ordinær kontrol     Kontrolkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**21-06-2016**

### Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 17-02-2015 |  |
| Dato 14-10-2014 |  |
| Dato 06-02-2014 |  |

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer, herunder temperaturer i køleindretninger med fødevarer. Håndvaskefaciliteter i diskområde. I produktionsområde er håndvask med varmt og koldt vand samt sæbe og papir; under tilsynet er der så lidt vandtryk i denne vask, at hygiejnisk håndvask bliver besværliggjort. Virksomheden oplyser, at de straks vil kontakte vvs-firma. Forholdet vurderes bagatelagtigt.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsområde, disk, køleskabe, lager, og fryser.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsområde, køleskabe, fryser, service og beholdere. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse/vaskbarhed af træpaller på lager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for kontrol af temperaturer ved varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkøling fra forrige kontrolbesøg til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden

1 time

Kontrollens varighed



Virksomhed **Thai Tip Food**

Adresse Bredgade 25

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 25630378

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Stikprøvevis sporbarhedsdokumentation for indkøb af oksekød, svinekød, kylling, grøntsager og krydderurter jf. faktura fra danske registrerede fødevarevirksomheder.

Vejledt om regler vedrørende information om allergener, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har fået tildelt bi-branche: Catering og diner transportable (mad ud af huset), branchenummer 56.21.00. Antallet af ordinære kontrolbesøg pr. år er på nuværende tidspunkt 2.

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017.

Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.