

Kontrolrapport



Virksomhed **Thai Tip Food**

Adresse **Bredgade 25**

Postnr./By **4000 Roskilde**

CVR-nr. **25630378**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
18-10-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 21-06-2016	
Dato 17-02-2015	
Dato 14-10-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer i kølefaciliteter i køkken og lager samt målte temperaturer.

Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsområde med inventar, kølefaciliteter, emfang og lager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation af varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling

stiooprøvevis siden sidste tilsyn til d.d. Vejledt om oftere dokumentation, fx frekvens på 1 gang/uge.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedurer for oplysning af allergener ved henvendelse. Skriftlig oplysning om at allergener kan oplyses ved henvendelse.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger. Virksomhedens risikoplysninger er opdateret d.d.

1 time

Kontrollens varighed