

Kontrolrapport

Virksomhed **Thai Mekong Restaurant**

Adresse Vesterbrogade 36

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 29126410

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	4
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
07-12-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 08-02-2017	
Dato 08-12-2016	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 19-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at fødevarer skal beskyttes mod forurening. Følgende er konstateret: Forårssuller er opbevaret uemballeret i fryse. Udsugning over komfur har tykke belægninger af olie, hvor der stor risiko for oliedryp med i maden ved dampudvikling. Genbrugs plast emballage, hvor virksomheden oplyser, at de skal bruges i fødevarereproduktionen er placeret på lager, som ikke er skadedyrssikret. her oplyser virksomheden, at der ind imellem kommer mus i dette lagerrum. Avis bruges til at opsamle oliedryp fra friturestegning. Virksomheden havde følgende bemærkninger: har taget til efterretning, Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Bødeforelæg fremsendt kr. 5.000. Følgende er konstateret: Alle overflader i virksomheden er mangelfuldt rengjort. På bagerste lager, hvor der står fryserne er der sortfarvet spindelvæv i alle hjørner og mellemrum mellem inventar og væg, samt inden i emfang. Alle overflader på køleskabe og fryserne, vægge i køkken og lager er belagt med sort fastsiddende snavs. I bunden af gaskomfurblussene er der produktrester, der ikke stammer fra dagens produktion af fødevarer. Alle hylder har en belægning af fastsiddende støv, og

