

Kontrolrapport



Virksomhed **Thaiaway**

v/Betina Einicke & Jan Nymann Larsen

Adresse Sankt Kjelds Plads 5

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 25241592

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

30-05-2018



Tidligere kontrol

Dato 31-10-2016	
Dato 22-06-2015	
Dato 11-06-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionsafdeling, opbevaring af fødevarer i kølerum herunder adskillelse mellem rå og tilberedte fødevarer, temperatur i køleskabe samt i kølerum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsområde med inventar herunder produktbærende overflader i arbejdsområde og i kølerum, samt renholdelse af gulve og vægge.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse samt skadedyrssikring af virksomheden, herunder sikring af døre og vinduer. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for opvarmning, nedkøling, opbevaringstemperatur og varemottagelse for 2018.

Uddannelse i hygiejne: Det er kontrolleret at personer, der tilvirker fødevarer er instrueret i forhold til det arbejde, som de udfører.

Mærkning og information: Kontrolleret procedurer for information af allergener samt skiltning af dette. Ingen anmærkninger.