

Kontrolrapport



Virksomhed **Sandthai**

Adresse Solrød Center 58

Postnr./By 2680 Solrød Strand

CVR-nr. 29440190

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | |
| 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

26-02-2018



Tidligere kontrol

| | |
|-----------------|--|
| Dato 27-06-2016 | |
| Dato 08-04-2015 | |
| Dato 07-01-2014 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: adskillelse imellem fødevaregrupper under produktion, køletemperaturer, generel opbevaring af fødevarer i diskområde med sandwich/salatproduktion, på lager og i køkken, gennemgået nedkølingsmetoder af forårsruller og faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkken og bag disk.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: visuel rengøringskontrol af køkken under produktion, køleskabe, diskområde og lager i kælder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger: indstikstermometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og dokumentation for: varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning, varmholdelse o nedkøling, stikprøvevis fra september 2017 til dags dato.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed via faktura på følgende fødevarer: frossen kylling og diverse grøntsager, ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Korrekt CVR- nummer.