

Kontrolrapport

Virksomhed **Thai & Sushi v/Maree**

Saorangthoi

Adresse Vesterbro Torv 13

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 26674425

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

Denne kontrol, dato

10-04-2018



Tidligere kontrol

Dato 13-02-2018	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 01-09-2016	
Dato 11-11-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse af fødevarer i køle enheder, herunder temperaturer i sushi køler og køleskabe i betjenings areal. Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Virksomheden har fået etableret håndvask i betjenings arealet.

Vejledt om at virksomheden enten bruger indfrysningstemperaturer på - 20 grader 24 timer eller - 18 grader i 96 timer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktions overflader og køle enheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktbærende overflader, opvaskemaskine og stegesektion.

Følgende er konstateret: Gulv afløb i kælderetage, hvor der forefindes fødevarer og udstyr er ikke fast monteret, på tilsynet lå der en træplade over afløbet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for modtagelse, opbevaring, tilvirkning, varmholdelse og nedkølings temperaturer fra sidste kontrol besøg til d.d. Vejledt

