

Kontrolrapport

Virksomhed **Thai Restaurant A/S**

Adresse Amager Boulevard 70

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 13666040

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.	
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	
12-12-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 01-11-2018	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 10-05-2016	
Dato 13-10-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperaturer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Konkret vejledt om korrekt optøning.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gulv under inventar, køleindretninger samt udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Afløb, under borde samt lister i køleindretninger. En enkelt underside på et bord og undersiden af 2 hylder mangler reparation, det oplyses at det udføres inden februar 2019.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for gennemført egenkontrol af varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra sidste tilsyn til d.d.

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