

# Kontrolrapport

Virksomhed **Chaophraya Thai Restaurant &**

**Takeaway**

Adresse Sallingvej 29

Postnr./By 2720 Vanløse

CVR-nr. 34433356

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 2        |
| Rengøring                          | 1        |
| 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, forbud eller tvangsbøder   |
| 4        | Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato      |  |
| <b>12-03-2019</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 03-01-2018          |  |
| Dato 19-07-2017          |  |
| Dato 09-01-2017          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at kølepligtige fødevarer optøes så der kun kortvarigt sker brud på kølekæden. Følgende er konstateret: Virksomheden tør kylling op i varmt vand. I køkkenen stod der to gryder med 3 pakker kylling i hver og vandet i gryderne var meget varmt.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får styr på procedurer. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret opbevaring af fødevarer, adskillelse, tildækning af fødevarer og temperaturer i køleanordninger. Ingen anmærkninger. Kontrolleret vaskeforhold herunder faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af: Køkken, køleanordninger, lager, inventarer. Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt omkring procedurer for rengøring af svært fremkommelige områder samt procedurer for rengøringskontrol.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis set dokumentationen af egenkontrollen: Opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling, varemottagelse for perioden fra januar til d.d. Ingen anmærkninger. Set virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram. Ok.

# Kontrolrapport

Virksomhed **Chaophraya Thai Restaurant &**

**Takeaway**

Adresse Sallingvej 29

Postnr./By 2720 Vanløse

CVR-nr. 34433356

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens CVR-nummer. Ingen anmærkninger.