

Kontrolrapport



Virksomhed **Renu Thai Take Away IVS**

Adresse Havnegade 33

Postnr./By 3770 Allinge

CVR-nr. 39906449

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	
28-03-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 14-06-2018	
Dato 23-11-2017	
Dato 07-12-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer, herunder adskilt håndtering af grøntsager. Opbevaring af letfordærlige fødevarer i køleenheder, herunder opbevaringstemperatur. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Procedurer for opvarmning/nedkøling af thairetter og indbagte kæmperejer, herunder korrekt brug af termometer. Procedure for varmholdelse i maksimum tre timer samt tilbagetrækning af fødevarer fra leverandør.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokale og køleenheder, fryser, emfang og arbejdsborde. Renholdelse af lagerrum og personaletoilet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold og skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktionslokale, lagerrum og personaletoilet. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan, samt dokumentation siden ejerskifte for kontrol af varemottagelse, opbevaring og produktion (opvarmning/nedkøling).

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Renu Thai Take Away IVS**

Adresse Havnegade 33

Postnr./By 3770 Allinge

CVR-nr. 39906449

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrolinformationsblanket.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Kokosmælk, carry og oystersauce fra samhandelsland. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Kontrolleret importaktiviteter jævnfør sporbarhedskontrol. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer (polystyrenbakker) efter producentens anvisninger, herunder mærkning med maksimumtemperaturer.