

# 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	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	
<b>09-05-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 12-12-2018	
Dato 01-11-2018	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 10-05-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer samt måling af temperaturer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med inventar og udstyr samt barområde og opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsoverflader og gummilister i køleenheder.

Kontrolleret: Loft. Følgende er konstateret: Der mangler loftplader i køkken. Det oplyses at de bliver sat på igen snarest. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om vedligeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra januar 2019 til nu.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: der skiltes med at man kan få information om

# Kontrolrapport

Virksomhed **Thai Restaurant A/S**

Adresse Amager Boulevard 70

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 13666040

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

allergene ingredienser i maden.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR

Emballage m.v.: Følgende er konstateret: Der opbevares isterninger i flamingo kasse. Der kan ikke fremvises dokumentation for at denne er egnet til kontakt med fødevarer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om fremvisning af dokumentation for fødevarekontaktmaterialer.