

Kontrolrapport



Virksomhed **Thai 2 You**

Adresse Elmegade 13

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 26060516

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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

20-06-2019



Tidligere kontrol

Dato 03-10-2018	
Dato 24-08-2017	
Dato 15-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur for kølekrævende fødevarer, adskillelse og tildækning, faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder samt forrum til toilet.

Virksomheden har mundligt redegjort for deres nedkølingsprocedurer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af salg- og produktionsområde herunder: Gulv, lofte, vægge, toiletområde, køle- og fryseenheder, redskaber, hylder, arbejdsborde og emhætte med emfang.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Salg- og produktionsområde herunder: Gulv, vægge, tætningslister og skærebrædder. Vejledt om udskiftning af skærebrædder ved slid.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret udført egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperatur, varmholdelse, opvarmning og nedkøling fra januar 2019 til dags dato.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at: Personalet som tilgår og håndterer fødevarer er instrueret/uddannet i fødevarehygiejne,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Thai 2 You**

Adresse Elmegade 13

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 26060516

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skiltes med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Mærkningsoplysninger på fødevarekontaktmateriale(r) i forhold til overensstemmelseserklæring. Følgende fødevarekontaktmateriale(r) er kontrolleret: PVC rosa farvet film, stanniol og klar bakke 500 ml.