

Kontrolrapport



Virksomhed **RESTAURANT MAI THAI i/s**

Adresse Kulsviervej 69

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 37083038

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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, 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
25-11-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 04-09-2019	
Dato 03-04-2019	
Dato 12-04-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Tillægsside er udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Klage gennemgået md virksomheden.

Følgende er konstateret: I hjørne af køkken på mikrobølgeovn, i modsatte ende end produktionsområdet konstateredes det at der ved kontrollens begyndelse stod et askebæger med slukket ½ cigaret. Virksomheden oplyser at der ikke ryges indendørs i hverken køkken eller restaurant. Virksomheden oplyser at det er en fejl at askebæger ikke står udenfor.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder, som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om risikoen ved opbevaring af cigaretskodder i samme lokale, som der hvor fødevarer tilberedes.

Vejledt om risikoen ved ikke at skylle grøntsager der anvendes rå til kunder.

Følgende er konstateret: Virksomheden nedkøler større mængder af fødevarer. Gennemgået virksomhedens procedurer for nedkøling. Konstateret at virksomheden benytter termometer til kontrol af overfladetemperatur og ikke køkkenets indstikstermometer, hvilket betyder at produktets centrumstemperatur ikke måles korrekt. Virksomheden oplyser at der temperaturkontrollen fremover måles i midten af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **RESTAURANT MAI THAI i/s**

Adresse Kulsviervej 69

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 37083038

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produktet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om risikoen ved forkert nedkøling.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Sporbarhed på auberginer friske købt af DK virksomhed d.d.