

Kontrolrapport

Virksomhed **D.D thai takeaway**

Adresse Valdemarsgade 46

Postnr./By 1665 København V

CVR-nr. 39879654

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
08-06-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 13-01-2020	
Dato 13-11-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, adskillelse og opbevaring af fødevarer, herunder temperaturer. Virksomheden redegjorde mundtligt for nedkølingsprocedurer, ingen anmærkninger. Vejledt konkret om afrimning af fritstående fryseskab ved siden af opvaskeafsnit i produktionskøkken, samt om overdækning af fødevarer i fryser.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af gulve, overflader, udstyr og inventar i tilvirkningsområde, produktionskøkken, opvaskeafsnit samt på lager i baglokale.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturer ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling siden seneste kontrolbesøg den 13. januar 2020 til den 27. juni 2020. Vejledt konkret om at overholde egne fastsatte frekvenser for dokumentation af egenkontrollen.

Mærkning og information: Virksomheden skilter med, at man kan blive oplyst omkring allergener ved forespørgelse, ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nr. Risikooplysninger er opdateret i KOR.