

Kontrolrapport



Virksomhed **Sandthai**

Adresse Solrød Center 58

Postnr./By 2680 Solrød Strand

CVR-nr. 29440190

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

13-10-2020



Tidligere kontrol

Dato 26-02-2018	
Dato 27-06-2016	
Dato 08-04-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer i montre, produktionskøkken og lager, herunder temperaturer i køleindretninger med fødevarer. Håndvaskefaciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Gennemgået virksomhedens procedurer for håndtering af produktion og levering af skolemad. Vejledt om regler for lukning af dør til toilet på lager.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Serveringsområde, køkken og lagerlokale, herunder opvaskemaskiner, køleskabe og frydere.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køleskabe og frydere.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring og nedkøling fra januar 2020. Set risikoanalyser for modtagelse af kølevarer og opvarmning, og procedurer for nedkøling. Vejledt konkret om at virksomheden skal udarbejde risikoanalyser for produktion, herunder varmholdelse (7), nedkøling (9) og kold produktion (12). Vejledt om at opvarmningsdokumentation og



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Sandthai**

Adresse Solrød Center 58

Postnr./By 2680 Solrød Strand

CVR-nr. 29440190

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nedkølingsdokumentation skal være stikprøvevis dækkende for alle virksomhedens opvarmede og nedkølede produkter.

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

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Skiltning med oplysning om information om allergene ingredienser. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Set sporbarhedsdokumentation for indkøb af microbakker til varm produktion. Vejledt konkret om at virksomheden skal have relevante datablade med oplysning om brug af microbakker til varm produktion.