

# Kontrolrapport

Virksomhed **Nalymit Thaiøkken ApS**

Adresse **Bagsværd Hovedgade 126E**

Postnr./By **2880 Bagsværd**

CVR-nr. **36457708**

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.	
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>17-11-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 18-06-2021	
Dato 19-05-2021	
Dato 30-03-2021	
Virksomhedens egenkontrol	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af kølevarer og tørvarer. håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: gulv, vægge, køleinventar og udsugning i køkken og opvaskeområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: dør i køkken samt afløb i køkken og opvaskeområdet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, nedkøling fra 1. september 2021 til dags dato. Virksomheden oplyser, at den kontrollerer temperaturer i køle- og fryseskabe hver dag og registrerer denne kontrol en gang om ugen. Vejledt om at præcisere frekvensen for kontrol og registrering af kontrollen på registreringskemaet. Det samme gælder for varemottagelse af kølepligtige fødevarer og nedkøling af varme retter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport samt offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside [www.nalymit.dk](http://www.nalymit.dk).



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

1 time 10 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Nalymit Thaikøkken ApS**

Adresse **Bagsværd Hovedgade 126E**

Postnr./By **2880 Bagsværd**

CVR-nr. **36457708**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: sweet chilisaucе, kokosmælk og tiger rejer fra danske leverandører. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Import. Virksomheden oplyser, at den pt. ikke importerer fødevarer fra 3. lande, men ønsker at beholde registreringen.