

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Det Grønne Køkken & Thai take**

Away

Adresse **Rugvang 36**

Postnr./By **5210 Odense NV**

CVR-nr. **38528025**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
24-11-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 22-07-2022	
Dato 22-06-2022	
Dato 21-06-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret længde af tænger i buffet, virksomheden redegør for at der skiftes tænger, når der sætter nye fade på buffeten eller når forbrugeren ikke benytter engangshandsker. Virksomheden har ved starten af bufften fremsat handsker og sprit, ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken, stikprøvevis målt opbevaringstemperaturer i virksomhedens køleenheder, opbevaring samt adskillelse af kølekrævende fødevarer i kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens mundtlige procedure for opfyldning af buffet, virksomheden redegør for at virksomheden holder sig inden for 3 timers retningslinje, virksomheden styrer deres tid via p-skive system, virksomheden redegør for kassering efter 3 timer med mindre virksomheden kan sikre genopvarmning af retten til minimum 75 grader.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Ophængning af kontrolrapporten

Følgende er konstateret: Virksomheden har ophængt kontrolrapporten på siden af et køleskab inde i butikken.

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Det Grønne Køkken & Thai take**

Away

Adresse **Rugvang 36**

Postnr./By **5210 Odense NV**

CVR-nr. **38528025**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Seneste kontrolrapport er uden anmærkninger.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for ophængning af kontrolrapport. Vejledt konkret om muligt løsningsforslag for at virksomheden flytter kontrolrapporten ud ved siden af skiltet med åbningstider.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

24-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift