

Kontrolrapport



Virksomhed **Chiang Mai**

Adresse **Havnen 23B**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **38180460**

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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

05-09-2018



Tidligere kontrol

Dato	19-05-2017	
Dato	30-05-2016	
Dato	17-06-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer, herunder temperaturer i køleindretninger med fødevarer. Håndvaskefaciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, kølerum, opvaskemaskine og køleskabe.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, kølerum, opvaskemaskine, indstikstermometer og barområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set egenkontrolprogram og risikoanalyse samt stikprøvevis dokumentation for kontrol af temperaturer ved varemodtagelse, opbevaring og opvarmning fra forrige kontrolbesøg til d.d.

Kontrolleret: Nedkølingsdokumentation.

Følgende er konstateret: Virksomheden har dokumenteret nedkøling 3 gange i år 2018 jf. egenkontroldokumentation. Ejer oplyser, at der nedkøles fyld til forårsskål to gange ugentligt, samt nedkøles oksekødssuppe to gange månedligt og nedkøles kød to gange ugentligt. Jf. virksomhedens egenkontrolprogram skal nedkøling dokumenteres 1 gang ugentligt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrollrapport

Virksomhed Chiang Mai

Adresse Havnen 23B

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 38180460

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

bagatelagtig overtrædelse, specifikt fordi der er en meget lille mængde af nedkølede fødevarer i virksomheden og da virksomheden ellers har dokumenteret andre kritiske kontrolpunkter ugentligt. Vejledt generelt om tilpasning af egenkontrolprogram til virksomhedens aktiviteter, herunder frekvens for nedkølingsdokumentation.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Sporbarhedsdokumentation for indkøb af fødevarer jf. fakturakontrol fra danske registrerede fødevarer virksomheder.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

05-09-2018

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift