

# Kontrolrapport



Virksomhed **Autentisk thai take away**

Adresse Frederiks Alle 120

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 34966877

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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>13-03-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 30-10-2017	
Dato 04-01-2017	
Dato 11-05-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl - herunder temperatur. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænderne er kontrolleret og vurderes uden anmærkninger, da virksomheden mundtligt har redegjort for tidsforskudt opvask og rengøring med efterfølgende desinficering inde der foretages håndvask. Set fremstilling af rød og grøn karry, som forberedes til senere anvendelse samt talt om varmholdelse af denne. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køleenheder, betjeningsområde, opvaskeafdeling med tilhørende opvaskemaskine samt produktbærende flader i køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt virksomheden om, at overflader af træ kræver løbende vedligeholdelse, så de ikke kan absorbere vand.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Kontrolleret at virksomheden overholder den fastsatte frekvens i egenkontrolprogrammet for dokumentationskrav. Set dokumentation for CCP fra Januar 2019 til d.d. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed