

# Kontrolrapport

Virksomhed **Jib Thai Takeaway ApS**

Adresse Grønningen 11

Postnr./By 4920 Søllested

CVR-nr. 40233571

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          |          |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                 |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                                      |

Denne kontrol, dato

18-07-2019



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 23-05-2019 |  |
| Dato |            |  |
| Dato |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er faciliteter til hygiejnisk håndvask og aftørring, samt en vask til opvask i en dobbelt vask. Generel vejledning omkring regler for hygiejnisk håndvask, samt konkret vejledning omkring løsningsforslag til adskillelse af opvask og håndvask.

Opbevaring, adskillelse og temperaturkontrol af fødevarer på køl. Generel vejledning omkring nedsætning af setpunkt i køleskabe i varme perioder.

Der tappes rent vand af drikkevandkvalitet i stor tank fra hjemme adressen, som anvendes i virksomheden. Spildevandet udledes i stort kar under vogen, som efter lukketid hældes i andet stort kar med låg, hvorefter det forsvarligt transporteres til hjemme adressen, hvor det hændes i egen kloak.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køleskabe, fryser, stegegryder, samt salatbar og arbejdsbord.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af salatbar, stegegryder, samt lister i køleskabe og fryser.

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



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)