

Kontrolrapport



Virksomhed **My Thai Kitchen**

Adresse Thorshavnsvej 16, kld. th.

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 30703537

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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

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	
16-03-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 09-12-2019	
Dato 29-11-2018	
Dato 04-07-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer og adskillelse i køleindretninger, opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Konkret vejledt om, brevsprækken der sidder ca 10 cm fra jorden ikke er forsvarligt lukket, derudover er der vejledt om, at der ikke må stå cykel på tørvare/emballage lager. Andre personlige egen dele tasker, tøj mv. skal adskilles fra fødevarer/emballage.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af emfang, hylder under inventar samt køle- og fryseindretninger. Konkret vejledt om rengøring af rør i lofthøjde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hele, glatte vaskbar flader, set fungerende termometer samt skadedyrssikring. Konkret vejledt om at kanter ved vask der er rustet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra sidste tilsyn til d.d.

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



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **My Thai Kitchen**

Adresse Thorshavnsgade 16, kld. th.

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 30703537

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Godkendelser m.v.: Kontrolleret CVR-nummer jf kassebon uden anmærkninger.