

Kontrolrapport



Virksomhed **TUK thai take away**

Adresse **Stjernegade 20**

Postnr./By **3000 Helsingør**

CVR-nr. **39973367**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

01-06-2021



Tidligere kontrol

Dato	23-10-2020	
Dato	14-08-2019	
Dato	16-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens mundtlige procedurer for nedkøling af varmebehandlet sauce, herunder udportionering i mindre portioner som nedkøles på fra 65°C til 10 °C på max 3 timer ved kontinuerlig nedkøling samt virksomhedens anvendelse af indstikstermometer til løbende kontrol af processen. Virksomhedens mundtlige procedurer stemmer overens med virksomhedens skriftlige procedurer jf. virksomhedens egenkontrolprogram, ingen anmærkninger.

Generelt vejledt om regler for sikker nedkøling.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedurer for nedkøling samt korrigerende handlinger.

Vejledt virksomheden kort om emneside "Nedkøling" på Fødevarestyrelsens hjemmeside og SITTI (nyt program til blandt andet vurdering og dokumentation af nedkøling).

Vejledt generelt om regler for opdatering af risikoanalyse hvis SITTI-værktøj bruges. Udleveret fakta ark om nedkøling.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling for de sidste 3 måneder.

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk