

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Det Grønne Køkken & Thai take**

**Away**

Adresse **Rugvang 36**

Postnr./By **5210 Odense NV**

CVR-nr. **38528025**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          |          |
| 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 |                                                                             |
|                                            | Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022                       |

| 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

**22-07-2022**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 22-06-2022 |  |
| Dato | 21-06-2021 |  |
| Dato | 07-08-2020 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget finder sted på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse. Henvendelsen gav ikke anledning til bemærkninger.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer (færdigtilberedte retter) på buffet i serveringsområde, herunder adskillelse mellem retter samt passende tænger til selvbetjening.

Kontrolleret procedurer for løbende overvågning af buffet, herunder korrigerende handlinger ved konstatering af fx fremmedlegemer i buffet og/eller kontaminering af retter udbudt til salg på buffet, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af buffet i serveringsområde, herunder af lamper, afskærmning over buffet, menu-skilt og låg til kantiner samt kontrolleret vedligeholdelse af plastkasser med fødevarer i kølerum herunder at de fremstår hele og i god stand.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

35 min.

Kontrollens varighed

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