

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mynte Thai Cuisine ApS**

Adresse **Ålholmvej 5, st.**

Postnr./By **2500 Valby**

CVR-nr. **41900105**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	2
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. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

14-07-2022



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, tildækning og adskillelse af fødevarer opbevaret på køl og på særskilt lager i kælder. Gennemgået mundtligt procedure for optøning og holdbarhedskontrol af fødevarer uden emballage.

Kontrolleret: Opbevaringstemperatur.

Det indskræpes, at fersk fisk maksimalt må opbevares ved max 2°C. Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer

ca.400g fersk laks ved for høj temperatur. Der er med kalibreret termometer målt omgivende luft på 6,7°C og med indstikstermometer 6,2°C, det vurderes kun til en indskærpelse, da mængden er lille og ejer smider laksen ud under tilsynet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg smider det ud med det samme og får styr på det

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke 2 lukkede døre mellem restaurant og personalet toilet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for forrum til toilet.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mynte Thai Cuisine ApS**

Adresse Ålholmvej 5, st.

Postnr./By 2500 Valby

CVR-nr. 41900105

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Bordoverflader, vægge, emfang, udstyr og hylder i produktionsområdet, gulv på lager i kælder. Vejledt om rengøring af svært tilgængelige områder herunder indvendigt i opvaskemaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra maj hvor virksomheden er nyetableret og til dd.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret registrering hos Fødevarestyrelsen.

Det indskræpes, at fødevarevirksomheder skal være registreret hos Fødevarestyrelsen. Fødevareaktiviteter må først påbegyndes, når virksomheden er registreret hos Fødevarestyrelsen.

Følgende er konstateret: Virksomheden har påbegyndt fødevareaktiviteter, og er ikke registreret hos Fødevarestyrelsen.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR nummer jf. www.virk.dk samt kassebon

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

14-07-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk