

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Det Grønne Køkken & Thai Take**

Away

Adresse M.P. Bruuns Gade 25

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 38528025

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | |
| 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 | |
| | Udgået symbol. Viser 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 | |
| 15-11-2022 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 06-04-2022 | |
| Dato 07-06-2021 | |
| Dato 07-10-2019 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en skadedyrshenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder samt opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl og frost, herunder temperaturmåling i virksomhedens køle- og fryseenheder. Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer for opvarmning, nedkøling og varmholdelse samt for anvendelse af 3-timers rettesnor ved servering i buffet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Synlige produktbærende overflader i produktions- og buffetområde, blæsekøler, varmholdesskab samt opvaskemaskine. Følgende er konstateret: I virksomhedens store kølerum ses støvbelægning og mørke pletter i risten på blæseenheden. På loftet i virksomhedens produktionskøkken ses der støvdannelse og spindelvæv. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at øge rengøringsfrekvensen for blæseenheden i det store kølerum samt af loftet i køkkenet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktionskøkken. Virksomheden er vejledt om at lukke hullerne i loftet, hvor der er ledningsføring.

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 fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

