

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Thai Kok**

Adresse Gammel Jernbanevej 21

Postnr./By 2500 Valby

CVR-nr. 43070568

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

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

Denne kontrol, dato

06-02-2023



Tidligere kontrol

Dato 22-03-2022



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Vejledt om at håndvask altid skal være tilgængelig. Håndvasken er i dag fyldt med udstyr og der henvises til fødevarevasken. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse. Kontrolleret adskillelse under produktion. Vejledt om at kølepligtige fødevare kun må opbevares 3 timer uden for køl. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Optøning af fødevare. Det indskærpes, at fødevarer skal optøes så det ikke indebære risiko for fødevarerens sikkerheden inden endelig tilberedning, og at dette skal ske ved maksimalt 5°C så det ikke indebærer nogen sundhedsfare. Følgende er konstateret: Der optøes kylling i 2 poser a 2 kg på køkkenbordet og der måles en kerne temperatur på 17,4°C målt med kaliberet indstikstermometer. Endvidere optøes der noget kylling ca 3 kg i varmt vand, hvor der ligeledes måles temperatur på 17°C. Billede dokumentation taget med. Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi vil i fremtiden optø i køleskabet og sikre os at kylling og andre fødevare ikke temperturbelastes under optøning. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Thai Kok**

Adresse Gammel Jernbanevej 21

Postnr./By 2500 Valby

CVR-nr. 43070568

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt om at kølekæden ikke må brydes og fødevare temperatur belastes under optøning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring og vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Egenkontrolprogram og dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra august 2022 til d.d

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

Mærkning og information: Virksomheder skilter ikke med, at information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om ophængning af skilt og sikre sig at man kan oplyse omkring allergener.

Fødevarestyrelsen

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

06-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk