

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Giin Khao Thai Restaurant**

Adresse Amagerbrogade 20

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 36032448

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
03-04-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 19-09-2022	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af kølepligtige fødevarer. Opbevaringstemperaturer af kølepligtige fødevarer. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: I baglokale hvor der opbevares tørvarer samt kølepligtige fødevarer er der på gulv og vægge, snavset med belægninger af spildte væsker samt madrester af ældre dato. I produktionskøkkenet der støder op til baglokaler, er der snavset på gulv og vægge med belægninger af spildte væsker samt madrester af ældre dato. I opvaskeområde er der på gulv og vægge, snavset med støv og madrester af ældre dato. I produktionskøkken tættest på diskområde, er der på gulvet under al produktionsudstyr samt vægge og loftet over emhætte, snavset med spildte væsker og madrester af ældre dato. Billede dokumentation er foretaget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får det ordnet hurtigst muligt.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Giin Khao Thai Restaurant**

Adresse Amagerbrogade 20

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 36032448

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke dokumenteret deres egenkontrol for opbevaringstemperatur, modtagerkontrol, opvarmning, nedkøling samt varmholdelse siden 1/3/2023, dokumentationen skal jf.

virksomhedens egenkontrol foretages en gang hver anden uge for alle kontrolpunkter. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Ok. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

Fødevarestyrelsen

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

03-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift