

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Thaiplus**

Adresse Tordenskjoldsgade 1, st tv

Postnr./By 8200 Aarhus N

CVR-nr. 33110480

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-09-2023



Tidligere kontrol

Dato 12-05-2022	
Dato 03-02-2022	
Dato 10-02-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: I produktionskøkken står en kantine med ca. 3l suppe til nedkøling på arbejdsbord denne suppe er lavet kl. 15.30 der er kl. 18:37 målt en temperatur med kalibreret indstikstermometer til 51,4 grader i suppen. I vindueskarm på lager står en tilsvarende kantine til nedkøling med samme suppe produceret på samme tid her er der målt en temperatur i suppen til 25,6 grader. Virksomheden beskriver under deres procedurer i egenkontrolprogrammet under nedkøling "Suppe, skifter gryde og kommer det ind i køleskab med låg på" Virksomheden skal ifølge deres procedurer i egenkontrolprogrammet nedkøle fra 65 til under 10 grader på 3 timer. Virksomheden oplyser at når supperne er kølet ned skal de i køleskab og bruges i morgen. I køleskuffe står der nedkølet suppe som er den der anvendes under produktionen under

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 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 **Thaiplus**

Adresse Tordenskjoldsgade 1, st tv

Postnr./By 8200 Aarhus N

CVR-nr. 33110480

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

tilsynet.

Virksomhedens ejer er kl 19.30 kontaktet telefonisk og havde følgende bemærkninger. Vi kasserer suppen og laver noget nyt. Den ikke korrekt nedkølede suppen blev kasseret kl 19:35 under kontrolbesøget.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning. der er optaget foto dokumentation under kontrolbesøget.

Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige.

Følgende er konstateret: i virksomhedens forum til toilet står der opbevaret 5 papirsække a 18 kg med jasmin ris og 1 papirsæk med 25 kg sushi ris.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning. der er taget foto dokumentation under kontrolbesøget.

Følgende er konstateret: på virksomhedens lager hvor der stor uenballeret suppe til nedkøling i vindueskarm igo g koges ris samt opbevares fødevarer i køleskab og fryser ses der i luften og i nærheden af tomme pantflasker en sel bananfluer. Fluerne sad ikke i fødevarerne.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er stikprøvevist kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af lokaler og udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: virksomheden har ikke udarbejdet en risikoanalyse for produktion af sushi herunder styring af pH i sushi ris samt for indfrysning af fisk der skal serveres i rå eller næsten rå tilstand.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat

Fødevarestyrelsen

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

13-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Thaipus**

Adresse Tordenskjoldsgade 1, st tv

Postnr./By 8200 Aarhus N

CVR-nr. 33110480

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

klagevejledning.

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

Fødevarestyrelsen

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

13-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk