

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	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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. Vises for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

31-10-2023



Tidligere kontrol

Dato 05-10-2023	
Dato 13-09-2023	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Dato 10-08-2023	
Hygiejne: Vedligeholdelse	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Virksomheden har i forbindelse med kampagne modtaget behovsorienteret vejledning i relation til sanktioner meddelt på tidligere kontrolbesøg.

Virksomheden er derfor vejledt om:

Offentliggørelse af kontrolrapport

Hygiejne: Vedligeholdelse

Hygiejne: Håndtering af fødevarer

Hygiejne: Rengøring.

Udleveret og gennemgået flyer "ER DU PÅ RETTE SPOR?"

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne.

Det indskræpes, at alle, der arbejder på steder, hvor der håndteres fødevarer, skal iagttage en høj grad af personlig renlighed og bære en passende, ren og, om nødvendigt, beskyttende beklædning.

Følgende er konstateret: Under kontrolbesøget var der 5 medarbejder på arbejde, Der var skift af arbejdsopgaver fra opvask, snitning af grønt, opfyldning af buffet samt betjening af kunder. Der er ikke foretaget håndvask under kontrolbesøget. Foran vasken står der en bøtte med grønt affald så vasken er svært tilkommelig. I køkkenet opbevares der private sko under lager med opbevaring af tørvare. Virksomheden havde følgende bemærkninger:

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 **Det Grønne Køkken & Thai Take**

Away

Adresse M.P. Bruuns Gade 25

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 38528025

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

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

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

Følgende er konstateret: rundt i køkkenet ses der flere bananfluer omkring spiseklare produkter samt i baglokale hvor der er kølerum og tørvare. Her opbevares affald på vogn som tømmes dagligt..

Virksomheden havde følgende bemærkninger Det får vi styr på.

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

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

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

Følgende er konstateret: omkring opvaskevasken ved ovn ses der sorte klisteret belægninger som lugter, på gulv og på sidder af inventar. Paller som bruges til opbevaring af fødevarer ses støv og sorte belægninger. I kølerum ses der på stik sorte let af tørilige belægninger. På låget ris koger ses der gule belægninger. På gulv under varm buffet ses der skidt og gamle produkter.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får jeg styr på.

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

Der er foretaget foto dokumentation.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling siden sidste kontrol til dags dato..

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Panang, forårsruller og indbagt kylling for information om allergene ingredienser. Følgende er konstateret: I listen over allergener som virksomheden opbevare ved kassen var mælk ikke oplyst som et allergen. Efter gennemgang af ingredienser brugt i retten kunne der konstateres mælk i krydderi blanding.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret

Fødevarestyrelsen

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

31-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

om at opdatere listen for allergener.

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

Følgende er konstateret: Virksomheden har fået anmærkninger for overtrædelser af fødevarelovgivningen på minimum tre ud af de seneste fire kontrolbesøg. Det giver Fødevarestyrelsen mulighed for at tage skærpede sanktioner i brug under visse forudsætninger.

Fødevarestyrelsen

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

31-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk