

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mik Mik Thai Food ApS**

Adresse Reberbansgade 5, st th

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 43017705

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

08-02-2024



Tidligere kontrol

Dato 30-08-2023	
Dato 10-05-2023	
Dato 08-02-2023	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer og hygiejnisk opbevaring af fødevarer på køl og frost. Kontrolleret fødevarersortiment i virksomhedens lokaler. Mundtlig procedure for styring af 3 timers-regel ved salg af lune fødevarer, ris og suppe, i varmt skab. Der er håndvask i tilvirkningslokale og den er forsynet med koldt og varmt vand, sæbe og engangspapir.

Vejledt konkret om løsningsforslag for indretning af personaletoilets område, hvad der angår dør til toilettet, som ikke slutter tæt fra gulv til loft.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Tilvirkningsområder og tørvarelager.

Virksomheden vejledt konkret om mulighed for oftere rengøring af væg og emfangs indvendige kanter over komfuret. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Tilvirkningslokaler, tørvarelager. Konstateret: Den ene gummiliste omkring dør til koldjomfru ved ovnen er itu, hvor der samles produktrester. Maling på nogle af opbevaringshylder på tørvarelager skaller af.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mik Mik Thai Food ApS**

Adresse Reberbansgade 5, st th

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 43017705

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

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

Følgende er konstateret: Virksomheden kunne ikke fremvise en skriftlig risiko analyse, som er dækkende for dens fødevareaktiviteter, fx. varemodtagelse/afhentning af fødevarer, opbevaring, varmebehandling, varmholdelse, nedkøling, allergener.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Ejeren er blevet telefonisk kontaktet, og oplyste, han ikke viste, der skulle laves. Den ene ansat oplyste, at den vil blive lavet.

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

Virksomheden er under tilsyn vejledt konkret om mulighed for anvendelse af FVSTs værktøj til udarbejdelse af risiko analyse. www.fvst.dk - ny fødevarevirksomhed - egenkontrol og risiko analyse.

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

Kontrolleret 3 forskellige færdigretter: "Grøn karry med kylling", "Thai rød karry med oksekød" og "Thai gul karry med kylling" for oplysninger om evt. allergene ingredienser, såsom mælk, soya, æg. Virksomheden kunne oplyse, hvad der er i retterne.

Vejledt virksomheden generelt om regel for allergen ingredienser. Udleveret infomateriale. Ingen anmærkninger.

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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

08-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk