

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Bird Bird Thai Food ApS**

Adresse Nicoline Kochs Plads 4

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 44645394

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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. Viser for indskærper 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

21-03-2024



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, ophængning af smileymærke/visning af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, fødevarekontaktmaterialer, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgang af procedurer ved tilberedning af menukortets thairetter.

Opbevaringstemperaturer i køleenheder målt under 5 grader og ved optøet skaldyr 2 grader, ok. Alle retter varmebehandles til over 75 grader, ok. Nedkøling foretages i mindre portioner og fra 65-10 grader indenfor 4 timer, ok. Adskillelse ived opbevaring af fødevarer, ok. Håndtering, og udkæring af fersk kød foretages i område uden kontakt til spiseklare fødevarer og med efterfølgende rengøring og desinfektion. Der er adgang til separat håndvask og en anden vask som anvendes tilsadskilt

Fødevestyrelsen

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

1 time 55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bird Bird Thai Food ApS**

Adresse Nicoline Kochs Plads 4

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 44645394

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

til henholdsvis fødevarer og opvask, procedurer gennemgået uden anmærkninger. Vejledt om regler for brug af desinfektionsmidler.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse i område ved opvask/klargøring, i produktionsområde samt lager og kølerum i kælder set og fundet i orden. Vejledt generelt om rutinemæssig rengøring af områder i højden, rørføringer over fødevarerområder mv.. Opvaskemaskine med skyl over 80 grader, rengøring indeni set og fundet i orden.

Virksomhedens egenkontrol: Set risikoanalyse for varemottagelse, køleopbevaring, varmebehandling, nedkøling og varmholdelse, områderne er udpeget som ccp og der dokumenteres 1 gang ugentligt. Vejledt om opbevaringstemperatur ved dokumentation, fersk skaldyr under 2 grader. Egenkontrolprogram set og procedurer gennemgået uden anmærkninger. Udover ugentlig er der daglig visuel kontrol og der er infarød og indstikstermometer til kontrol heraf. Der er procedurer for kalibrering af termometre.

Mærkning og information: Skilt med oplysning om allergener opsat synligt for kunder og personalets liste over allregene ingredienser i thairetter, set, ok.

Godkendelser m.v.: Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af afs tikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst og med det der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

21-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift