

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	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
17-04-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 06-09-2023	
Dato 31-05-2023	
Dato 03-04-2023	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, tildækning og adskillelse af fødevarer, forrum til toilet samt faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Ved tilsynets start er virksomheden igang med at opbløde nudler ved siden af håndvasken. Virksomheden fjerner straks kondibøtten hvori der optøes nudler til et andet bord. Vejledt konkret om risiko for kontaminering af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Kundeområde, tilvirkningskøkken, opvaskemaskine, kølelister, indersiden af køleenheder samt lagerlokale.

Følgende er konstateret: På 2 køleskabe tæt ved lagerlokalet samt på ydersiden af køleskuffer under fritøse, ses der fedtede belægninger. Endvidere fremstår gulvet under produktionsbord enkelte steder med spildte madrester. Virksomheden påbegynder rengøringen af de ovenstående områder med det samme.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler, udstyr og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

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 **Giin Khao Thai Restaurant**

Adresse Amagerbrogade 20

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 36032448

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturer ved modtagekontrol, opbevaring, opvarmning, nedkøling samt indfrysning af fisk i perioden 8. januar 2024 til og med d.d.d

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside <https://www.giinkhao.dk/kontakt.php>.

Vejledt om at link til smileyrapport på findmsmiley.dk skal være let tilgængeligt på hjemmesiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

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

Fødevarestyrelsen

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

17-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk