

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Wanthana's Thai Kitchen**

Adresse Østrigsgade 16

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 35643966

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
<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	
16-09-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 21-09-2022	
Dato 29-10-2020	
Dato 14-11-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Kontrolleret temperaturer i køle og fryseenheder. Der observeres god adskillelse, opbevaring og tildækning af fødevarer. Virksomheden redegør mundtligt for procedure i forbindelse med opvarmning af ris og anvendelse af ris inden for tre timer uden varmekontrol. virksomheden oplyser at ris der er pakket i plasbakker genopvarmes i mikroovn og der tages temperaturer på disse inden udlivering til forbrugeren. Vejledt konkret om regler for varmekontrol af ris i riskoger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionskøkken med opvaskeafdeling, køleenheder samt komfur og udstyr og inventar.

Følgende er konstateret: Emhætte over komfur fremstår lettere snavset på kasse med lysrør

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligehold af produktionskøkken med udstyr og inventar.

Fødevestyrelsen

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

40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Wanthana's Thai Kitchen**

Adresse Østrigsgade 16

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 35643966

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning samt nedkøling for perioden sidste kontrolbesøg til den 16-09-2024. Virksomheden har fastsat frekvens for dokumentation til en gang ugentligt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) vejledt virksomheden om registrering i risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedurer samt dokumentation af aktiviteten varmeholdelse såfremt virksomheden varmeholder tilberedte ris i riskoger udover tre timer.

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

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

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

Fødevarestyrelsen

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

16-09-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift