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

Denne kontrol, dato	
22-11-2024	☺
Tidligere kontrol	
Dato 28-10-2024	☹
Hygiejne: Rengøring	
Dato 26-09-2024	☺
Dato 03-06-2024	☺

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 3	😐	Indskærpelse 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

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået håndtering og opbevaring af ris efter færdig varmebehandling, herunder styring af tid og temperatur. Virksomheden har redegjort for procedurer, herunder at tid og temperatur styres ved p-skiver. Der er bestilt service til varmeskabet da display fortsat er i stykker. Varmeskab anvendes ved dagens kontrol til opbevaring af en rest ris der skal anvendes til stegte ris. Tid styres ved p-skive og risene anvendes indenfor 3 timer. Konkret vejledt om regler for 3 timers rettesnor og varmholdelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedurer for fremstilling af rød og gul karryret, herunder marinering af kød, opvarmning, nedkøling og opbevaring i buffét i max. 3 timer hvorefter det enten kasseres eller opvarmes på ny til minimum 75 grader C.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af

1 time 55 min.
Kontrollens varighed

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

arbejdstøj og private genstande. Iagtaget procedurer for skift af handsker ved skift mellem arbejdsopgaver samt håndvask før og efter skift.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet, herunder at der er lange tænger i retterne, der er sprit og handsker til rådighed for kunderne.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på administrativ bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køkken og kølerum, herunder kontrolleret gulve, overflader, vægge, opvaskemaskine og varmeskab samt inventar og udstyr i køkkenet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet, herunder koncentration og at rengøring og desinfektion udføres i to adskilte arbejdsgange. Vejledt generelt om at overholde virketid for desinfektionsmidlet.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: dokumentation af opvarmning og nedkøling.

Følgende er konstateret: Ved nedkøling dokumenterer virksomheden start temperatur og tid, men slut temperatur eller tid mangler. Det fremgår ikke tydeligt af dokumentationen at kravet om nedkøling fra 65 til 10 grader C. på max. 4 timer overholdes. Ved mundtligt interview kan virksomheden redegøre for korrekte procedurer og der er fremvist egnet termometer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Konkret vejledt om korrekt nedskrivning af dokumentation samt at nedkølingstid er ændret fra 3 til 4 timer. Generelt vejledt om at hvis der skal varmholdes retter, ris eller andet ud over 3 timer så skal dette dokumenteres at temperaturen er over 65 graderC.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

22-11-2024
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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