

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Supachai Thai Kitchen**

Adresse Kildevej 3

Postnr./By 7130 Juelsminde

CVR-nr. 39793482

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 4        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| 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 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

20-05-2022



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 25-02-2021 |  |
| Dato 09-08-2019 |  |
| Dato 21-09-2018 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige. Følgende er konstateret: Set tilvirkning af forskellige retter, bl.a. af kyllingeret. Først udportioneres kylling, der er meget let forkogt, til plastbakke, herefter det hældes fra plastbakke til gryde. Det steges færdig i gryde, hvorefter retten udportiones til samme plastbakke igen. Der er risiko for kontaminering forbundet med anvendelse af samme plastbakke til ikke færdigtilberedt og færdigtilberedt.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det har vi ikke tænkt på, men vi vil gerne ændre det.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Der er konkret vejledt om adskillelse af rå og tilberedt.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Bødeforelæg 5.000 kr. fremsendt.

Følgende er konstateret: I køleskab er målt opbevaringstemperatur til 17,2° C med luftføler. I køleskabet blev opbevaret bl.a. en bøtte med skært oksekød, kyllingekød, svinekød og en bøtte med rå rejer. I bøtte med rå oksekød blev målt temperatur i produkt til 12,1° C med indstikstermometer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er for

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Supachai Thai Kitchen**

Adresse Kildevej 3

Postnr./By 7130 Juelsminde

CVR-nr. 39793482

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varmt, køleskabet går meget op og i. Måske er det fordi vi har opvarmet kød, der er placeret i køleskabet.

Der er konkret vejledt om ny placering af riskoger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: vogn med inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tilstedeværelse af virksomhedens risikoanalyse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring og opvarmning. Der er konkret vejledt om dokumentation af varemodtagelse.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Der er medtaget billeder fra tilsyn.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

20-05-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)