

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **A-KIN Thai ApS**

Adresse **Nørregade 38**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **41393734**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	4
Vedligeholdelse	2
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	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

04-05-2022



Tidligere kontrol

Dato	11-11-2021	
Dato	14-10-2021	
Dato	30-06-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret adskillelse af råvarer samt opbevaringstemperatur på køl, ok. Kontrolleret håndvaskefaciliteter, ok. Gennemgået procedure for tilvirkning, ok.

Hygiejne: Rengøring: Bødeforelæg fremsendt på 5.000 kr.

Følgende er konstateret: Virksomhedens opvaskemaskine fremstod med rødlige belægninger på låge og på svingarm samt på bagvæg inde i opvaskemaskinen. I bund af køleskab

over for komfuret var bunden af køleskabet med rødlige skimmel lignede belægninger og med stille stående vand i bunden. I køleenhed ved siden af komfur var der produktrester

i bunden og på gummilisterne i lågerne. På rullebræt til opbevaring af risspand var rullebrættet fyldt med produktrester og der var ligeledes produktrester på selv

risspanden. På bordbenene ved opvaskebord er der produktrester og gullige belægninger,

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vil gerne rette op på fejlene. Vejledt omkring ryddelighed i kælders således at det er muligt at henholde gulvflader, og frekvens for

renholdelse af emhætte.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Det indskræpes, at der skal træffes passende foranstaltninger

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **A-KIN Thai ApS**

Adresse Nørregade 38

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 41393734

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

til bekæmpelse af skadegørere.

Følgende er konstateret virksomheden har skadedyr i barområdet i form af myrer ved vask og ved afløb på gulvet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det har jeg ikke set før nu, det får vi styr på. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan, ok. Kontrolleret egenkontrolprogrammets dokumentation stikprøvevis for opbevaringstemperatur, opvarmningstemperatur, nedkøling samt varemodtagelse, for de sidste 3 mdr. uden anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. der er medtaget fotodokumentation fra tilsynet

Fødevarestyrelsen

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

04-05-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk