

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Min Thai Takeaway**

Adresse Dirch Passers Allé 84

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 39039729

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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

16-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 25-05-2023	
Dato 12-12-2022	
Dato 05-09-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: fødevarer under opbevaring herunder temperatur, faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, samt forrum til toilet. Vejledt om at tildække chips, der står på lager, samt at tydeligt adskille fødevarer til privat forbrug og til forbrugeren.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: serverings- og diskområde, produktionskøkken samt lager herunder gulv, vægge, loft, bordflader og hylder, samt udvendige flader på køleinventar, opvaskemaskine og udvendige flader på emfang.

Følgende er konstateret: enkelte gummilister fremstår let snavset, og inderkant på emfang fremstår fedtet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at øge rengøringsfrekvens og eventuelt specificere rengøringsplan.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Min Thai Takeaway**

Adresse Dirch Passers Allé 84

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 39039729

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: virksomheden mangler at dokumentere temperaturkontrol ved nedkøling fra den 7. september 2023 til dags dato, frekvens er sat til en gang ugentligt.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi kommer i gang med det samme.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer. Ansatte kommer ifølge ejer igennem et hygiejnecertifikat-forløb.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre videregivet af ejer samt via virk.dk.

Fødevarestyrelsen

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

16-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk