Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Thaiplus**

Adresse	Tordenskjoldsgade 1, st tv
Postnr./By	8200 Aarhus N
CVR-nr.	33110480

Denne kontrol, dato	
26-10-2023	😐

Tidligere kontrol	
Dato 13-09-2023	😐
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 12-05-2022	☺
Dato 03-02-2022	☺

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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

- ☐ Ordinær kontrol
- ☐ Kontrolkampagne
- ☒ Ekstra kontrol
- ☐ Kædekontrol
- ☐ Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er ikke opbevaret fødevarer i forrum til toilet.
Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden redegør for hvordan der nedkøles, suppe der er produceret i dag er sat på køl i en 3l kantine.
Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forige kontrol besøg Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse. Det indskærpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.
Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udarbejdet en risikoanalyse for produktion af sushi ris samt for indfrysning af fisk der serveres i rå eller i næsten rå tilstand. Virksomheden er statret med at dokumenterer pH på færdige producerede sushiris samt dokumenteret at rå laks har været frosset med ved -20 grader. Der er af denne årsag ikke sanktioneret med en bøde. Virksomheden er vejledt konkret om hvad risikoanalyse og prodedure beskrivelser (fastsættelse af frekvens for dokumentation. skal indholde. Vejledt om undtagelse af indfrysning af visse typer af fisk. Gennemgået relevante afsnit i

1 time 15 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 **Thaiplus**

Adresse Tordenskjoldsgade 1, st tv

Postnr./By 8200 Aarhus N

CVR-nr. 33110480

Tilsynsførendes bemærkninger

hygiejnevejledningen samt nyeste skemaer til egenkontrol på FVST.dk

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

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

Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter, der forudsætter brug af termometer.

Det indskærpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: Det er konstateret at ved gennemgang af procedurer for nedkøling af suppe, her demonstredede virksomheden at temperaturen under nedkøling af suppe i køleskab blev målt som en overfladetemperatur med et infrarødt termometer. I virksomheden egenkontrolprocedurer er det beskrevet at der måles i varen med et indstikstermometer

Virksomheden havde følgende bemærkninger: fremover vil jeg bruge indstikstermometer.

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

26-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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