

Kontrolrapport

Virksomhed **Huynh Viet Food ApS**

Adresse Banegårdsgade 9, st

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 41864044

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.	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

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
11-10-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 21-04-2021	
Dato 05-03-2021	
Godkendelser m.v.	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden

anmærkninger: Opbevaringstemperatur og adskillelse af

fødevarer under opbevaring og hygiejniske håndvaske

faciliteter. Procedure for marinerings og optøning af fødevarer

samt opbevaring af fisk (opbevares på frost).

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af salgsområde,

det varme køkken samt køkken med køleopbevaring, ingen

anmærkninger.

Følgende er konstateret: I opvaskemaskinens øverste del er der

begyndende lyserøde belægninger i top. Forholdet vurderes

under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig

overtrædelse. Virksomheden er under tilsyn straks påbegyndt

grundig rengøring af maskinen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

egenkontrollens gennemførelse og resultater for

varemodtagelse, opbevaring og opvarmning for de sidste 4

mdr.

Følgende er konstateret: I dokumentation af nedkøling, måles

ofte en højere temperatur end 10C. Målingerne viser en start

temperatur over 65C og slutmåling er lavet inden 3 timer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

35 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

