

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

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	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 indskærper 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	
<b>12-02-2025</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 11-02-2025	
Hygiejne: Vedligeholdelse	
Dato 30-06-2022	
Dato 11-10-2021	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en henvendelse fra anden myndighed med mistanke om sygdomsudbrud.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring, optøning, adskillelse samt opskæring af kyllingekød. Gennemgået procedurer for håndtering af særlige risikoprodukter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedurer for fremstilling af kyllingesuppe og wontons

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning og nedkøling af kyllingekød. Under tilsynet var kyllingesuppe under nedkøling i bøtter med ca. 10 l. Vejledt om nedkøling foregår i mindre beholdere.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold. Der anvendes engangsklude til rengøring.

Konkret vejledt om, at såfremt virksomheden modtager forbrugerhenvendelser med sygdomsmistanke, kontaktes Fødevestyrelsen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for

Fødevestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Huynh Viet Food ApS**

Adresse Banegårdsgade 9, st

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 41864044

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

rengøring af inventar, der kommer i direkte kontakt med fersk fjerkræ. Inventar og bord rengøres og desinficeres med kogende vand.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Sporbarhed på kyllingekød og forskellige salater. Dokumentationen er medtaget.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Der er ikke fulgt op på tidligere sanktioner.

Fødevarestyrelsen

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

12-02-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift