

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Pho Saigon**

Adresse Vesterbrogade 83, st.

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 30645111

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

28-09-2022



Tidligere kontrol

Dato 09-12-2021	
Dato 18-02-2021	
Dato 24-08-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur på kølepligtige fødevarer, adskillelse og tildækning af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Fremvist funktionelt termometer. Virksomheden redegør for varmholdelse af ris. Vejledt virksomheden om desinfektionsmiddel der er godkendt af fødevaremyndigheder.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: Virksomhedens koldjomfrue til højre for indgang til produktionskøkken fremstår snavset af sorte belægninger formodet skimmel og indtørrede mad af ældre dato ved gulvet indvendigt af enheden, i kanterne til åbning af dørene, indvendigt langs gummilisterne samt bagbeklædningen på køleenhedens døre. Ligeledes fremstår virksomhedens koldjomfrue til venstre for indgang til produktionskøkkenet snavset med mad af ældre dato langs gummilisterne, indvendigt ved rillerne i siderne samt på gulvet indvendigt i enheden. Opvaskemaskine fremstår snavset med

Fødevarestyrelsen

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 fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Pho Saigon**

Adresse Vesterbrogade 83, st.

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 30645111

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

lyserøde belægninger langs kanterne indvendigt på lågen og på fronten indvendigt af opvaskemaskinen. Emfang fremstår snavset af kondenserende fedtede belægninger langs midten og fedtede belægninger i de aftagelige riste samt i rammen omkring emfanget. Sodavands enheden fremtår beskidt med klistret belægning af sodavand af ældre dato. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan jeg godt se. Vi har været ramt af sygdom. Vi skal nok få gjort rent. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter. Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: Virksomheden varmholder ris i op til 4 timer. Virksomheden redegør mundtligt og fremviser under tilsyn, at ris varmholdes til over 65grader. Virksomheden har ikke fastsat varmholdelse som kritisk aktivitet eller frekvens. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi tager løbende temperaturer på ris. Vi har førhen haft varmholdelse som kritisk aktivitet med som kontrolpunkt i vores egenkontrol. Vi skal nok gennemføre dokumentation på dette fra nu af. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol. Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: Virksomheden mangler dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling siden juni 2022. Virksomheden har sat frekvens til hver 14. dag. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi troede det var blevet lavet. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer jf. virk.dk og dankortsterminal.

Fødevarestyrelsen

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

28-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk