

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Phunky**

V/Thoai Kim Le Dinh

Adresse Vestergade 34

Postnr./By 6500 Vojens

CVR-nr. 30038142

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	2
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

03-08-2022



Tidligere kontrol

Dato 16-03-2022	
Dato 01-05-2018	
Dato 22-11-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 9. december 2022

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i kølemøbler indeholdende kølekrævende fødevarer, fødevarer er tildækket og holdes adskilt i samme. Virksomheden er vejledt om at løfte fødevarer op fra gulvhøjde.

Følgende er konstateret: Ved ankomst til virksomheden stod dør fra toilet og dør fra forrum til toilet åbent direkte ud i restaurant med åben forbindelse til produktionskøkken.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at dør til forrum til toilet samt toilettdøre bør holdes lukkede.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Det indskærpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret:

Køleskabe fremstår med sort belægning i revnet gummiliste. Køleskabe fremstår med fedtet belægning omkring ventilation øverst. Gummilister ved koldjomfru fremstår med skidt ved gummilister. Fryser i kælder fremstår med fedtet og sort

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 Phunky

V/Thoai Kim Le Dinh

Adresse Vestergade 34

Postnr./By 6500 Vojens

CVR-nr. 30038142

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

afkradselig belægning på kanter. Dørkarm fra kælder og ind i køkken fremstår med sort belægning.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får styr på det.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af udstyr.

Det indskræpes, at redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Følgende er konstateret: I køleskabe og i kold jomfru fremstår mange af hylderne med rust. Dør til kælder fremstår med afskallet overflade. Gummiliste er i stykker ved køleskab 3. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får styr på det.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret: Skadedyrssikring af vindue i kælderrum.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ophængt et stykke pap i vinduet hvor der mangles glas. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring på køl, opvarmning og nedkøling for perioden siden 1. maj 2022 og frem til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Skriftlig indskærpelse er fremsendt. Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer søheste i en flydende væske i en glasbowle med tappehane. Virksomheden oplyser at det er tørrede søheste i vin/alkohol og at drikken drikkes for at undgå sygdom.

Glasbowlen står på produktionsbord i køkkenet og det fremgår ikke om det er til privat brug eller serveres til gæster. Billededokumentation er taget og fremvist virksomheden ved tilsynet.

Fødevarestyrelsen

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

03-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk