

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mini Kitchen - Vietnamese**

cuisine

Adresse Nørregade 17

Postnr./By 8410 Rønne

CVR-nr. 43554263

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

28-04-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, mikrobiologi/mikrobiologiske kriterier, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, økologisk, registrering fx ved import og eksport, samhandel, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret følgende uden bemærkninger: procedurer vedr. varemodtagelse, adskillelse af fødevarer, produktionshygiene, procedurer for opvarmning, måling af temperaturer, varmholdelse og nedkøling, stikprøvevist opbevaringstemperaturer, tilstrækkelig antal hånd & produktionsvaske samt faciliteter til håndcask, personaletoiletfaciliteter. Ydet konkret vejledning om brug af indstikstermometer til måling af centrumtemperaturer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af alle synlige flader i virksomheden samt i køleskabe. Ingen bemærkninger, da virksomheden fremstår ren og pæn.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrol af vognens vedligeholdelsesniveau og skadedyrssikring. Ingen

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 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 **Mini Kitchen - Vietnamese**

cuisine

Adresse Nørregade 17

Postnr./By 8410 Rønne

CVR-nr. 43554263

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

bemærkninger, da vognen er ny og flot.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke en risikoanalyse eller et egenkontrolprogram. Der er dog opstartet temperaturdokumentation ved virksomhedsopstart.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi havde ikke set, at der stod i registreringbekræftelsen, at vi skulle have en risikoanalyse. Vi får det lavet.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

28-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk