Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **KiHong North Europe ApS**

Adresse Amagerbrogade 44, st
Postnr./By 2300 København S
CVR-nr. 39992027

Denne kontrol, dato	
15-02-2024	☹
Tidligere kontrol	
Dato 03-07-2023	☺
Dato 25-04-2019	☺
Dato 28-03-2019	☺

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 3	😐	Indskærpelse Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	☹	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

☺ Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret forekomst af skadedyr.

Der nedlægges forbud mod markedsføring af fødevarer opbevaret og håndteret i kælderlokale. Forbuddet træder i kraft straks. Skriftligt forbud fremsendt.

Følgende er konstateret: I kælder opbevares der en større mængde fødevarer, bl.a. nudler, chili, ris, soya sauce, sesam oliesød chili sauce og eddike. Nogle kasser er ikke anbrudt, andre er der taget af, herunder en kasse med nudler, hvor der kun er få pakker tilbage (mindre end en halv kasse).

Dør ind mod kælderlokalet er ikke skadedyrssikret, da der er huller umiddelbart over gulv-højde, på omkring 4x8 cm. Foran kælderrummet har skadedyrsbekæmper dd. set 5 rotter og slået én ihjel, den døde rotte er fremvist ved tilsynet.

I kælderrummet ses der tydelige potespor på inventar, der ses gnav i ris og hel, tørret chili, der ses en mængde ældre og friskere ekskrementer fra rotter. Der ses en død, mumificeret rotte, der vurderes at have ligget død under en kasse i lang tid.

I kasse med nudler ses der gnav i et sort stykke plast, der ligger nede i den åbne kasse. En pakke nudler identisk med disse findes i produktionskøkkenet.

I lokalet står der en fælde med frisk lokke-mad.

Forbuddet er gældende indtil Fødevarestyrelsen ved

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **KiHong North Europe ApS**

Adresse Amagerbrogade 44, st
Postnr./By 2300 København S
CVR-nr. 39992027

Tilsynsførendes bemærkninger

kontrolbesøg i virksomheden har ophævet forbuddet. Virksomheden er vejledt om, at Fødevarestyrelsen vil stille betingelser for ophævelse af forbud.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi holder det lukket og vil smide alle fødevarer ud. Det er fødevarer vi har købt inden for den sidste måned for at teste det, og vi synes ikke det er godtnok, så vi ville alligevel ikke bruge det.

Vejledt konkret om skadedyrssikring, skadedyrsbekæmpelse, destruktion af muligt kontaminerede fødevarer samt rengøring og desinfektion af fødevarer, lokaler, udstyr, fødevarekontaktmaterialer og inventar.

Bødeforelæg 10.000 kr. fremsendt. Følgende er konstateret:

I kælder opbevares der en større mængde fødevarer, bl.a. nudler, chili, ris, soya sauce, sesam oliesød chili sauce og eddike. Nogle kasser er ikke anbrudt, andre er der taget af, herunder en kasse med nudler, hvor der kun er få pakker tilbage (mindre end en halv kasse).

Dør ind mod kælderlokalet er ikke skadedyrssikret, da der er huller umiddelbart over gulv-højde, på omkring 4x8 cm. Foran kælderrummet har skadedyrsbekæmper dd. set 5 rotter og slået én ihjel, den døde rotte er fremvist ved tilsynet.

I kælderrummet ses der tydelige potespor på inventar, der ses gnav i ris og hel, tørret chili, der ses en mængde ældre og friskere ekskrementer fra rotter. Der ses en død, mumificeret rotte, der vurderes at have ligget død under en kasse i lang tid.

I kasse med nudler ses der gnav i et sort stykke plast, der ligger nede i den åbne kasse. En pakke nudler identisk med disse findes i produktionskøkkenet.

I kælderlokalet står der en fælde med frisk lokke-mad.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi smider det hele fra kælderen ud.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskærpes, 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: i kølerum ses der ansamlinger af sort snavs og skimmel på vægge, sider, under hylder

15-02-2024
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **KiHong North Europe ApS**

Adresse Amagerbrogade 44, st
Postnr./By 2300 København S
CVR-nr. 39992027

Tilsynsførendes bemærkninger

og på reoler. I kølerummet opbevares der en større mængde fødevarer, både uemballeret snittet grønt og andre tilberedte fødevarer, dækket af film.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det kan jeg godt se.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

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: metalhylder i kølerum fremstår med ødelagt overflade, der drysser med maling og kanter fremstår med rustne overflader.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det kan jeg godt se.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, kølekontrol og opvarmning siden november 2023. Der er ydet konkret vejledning om nedskrivning af nøjagtig temperaturer - fx. måles nedkøling altid fra kl. 13 - 16, fra 75 til 4 grader C.

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

Ydet konkret vejledning om ophængning af smileymærke.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer, ilfg. cvr.dk.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Der er taget billeder af forholdene, som dokumentation.

15-02-2024
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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