

Kontrolrapport

Virksomhed **Pho Saigon**

Adresse Vesterbrogade 83, st.

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 30645111

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	2
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

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
31-10-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	23-08-2019	
Dato	10-07-2019	
Hygiejne: Rengøring		
Dato	05-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Forrum til personale toilet samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige. Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer okseben frit i en kummefryser i kælderen, oksebenene er ikke emballeret eller tildækket. Virksomheden havde følgende bemærkninger. Det får vi styr på. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af barområde, produktionskøkken, lagerlokaler i kælder samt inventar. Vejledt konkret om slibning/udskiftning eller rengøring af skærebrætter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr. Det indskræpes, 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: Gummilister i køleinventar i

Kontrolrapport

Virksomhed **Pho Saigon**

Adresse Vesterbrogade 83, st.

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 30645111

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produktionskøkken fremstår ødelagte. Bordben på afsætnings bord i produktionskøkken fremstår med afskallet maling. Vægge på lager i kælder fremstår med afskallet maling og fremstår nogen steder i rå beton. Udsugnings kanal fremstår ikke vedligeholdet. Lagerlokale i kælder hvor virksomheden opbevarer emballage fremstår i rå beton. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det siger jeg videre til ejer. Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Egenkontrolprogram herunder skriftlige procedure om vedligeholdelse.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol. Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise dokumentation af temperatur for varemottagelse, opbevaring samt opvarmning og nedkøling fra 1. juni 2019. til 31. august 2019 virksomhedens frekvens er hver 14. dag. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg siger det videre til ejer. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

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

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Ret C. i menukort "Pho Xao bo" information om allergene ingredienser. Det indskræpes, at virksomheder skal redegøre for allergene ingredienser i fødevaren. Følgende er konstateret: Medarbejder kunne ikke oplyse om allergener. Medarbejderen blev spurgt om indhold af nødder, og oplyste hasselnødder, i menukort står der peanuts, medarbejder vidste ikke hvad gluten var.

Virksomheden havde følgende bemærkninger. Jeg siger det til min chef. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

31-10-2019

Dato