

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Viet Hoa**

Adresse Sortemosevej 1

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 13629072

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>08-11-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 20-11-2018	
Dato 19-06-2018	
Dato 04-07-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer der skal opbevares ved henholdsvis maksimum 5 grader og ved maksimum-18 grader, og der er kontrolleret for adskillelse og emballering af de fødevarer der opbevares i virksomheden, på lager, i køleskabe, og i fryser. Endvidere er der kontrolleret for tilstrækkeligt med faciliteter, til opretholdelse af en god håndhygiejnisk praksis.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af produktionsområde, herunder ovn, komfur, udsugningsanlæg, skuffer og skabe, opvaske maskine, samt øvrige maskiner og redskaber. Endvidere er der kontrolleret for tilstedeværelsen af egnede rengørings og godkendte desinfektionsmidler. Samt opvaskemaskine med skyllevandstemperatur på over 80 grader..

Følgende er konstateret: virksomheden genbruger papkasser og bruger pap som underlag på hylder, endvidere er der alt for mange ting i køkkenet som ikke har direkte forbindelse til produktionen i køkkenet. Virksomheden oplyser at de vil fjerne pap, og at de vil lave en grundig gennemgang af køkkenet så alt der ikke bruges til produktion sættes ud på lagret, eller kasseres.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

1 time

Kontrollens varighed



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Viet Hoa**

Adresse Sortemosevej 1

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 13629072

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er ved tilsynet set dokumentation for den udførte egenkontrol for de seneste 3 mdr. på følgende områder: Modtagekontrol, kontrol af opbevaringstemperaturer for kølepligtige fødevarer, kontrol af opvarmning af fødevarer og nedkøling af opvarmede fødevarer. Samt revision af egenkontrollen

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



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

08-11-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift