

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Kim Chi Spisehus**

v/Tai Phuoc Tram

Adresse Viaduktvej 1

Postnr./By 9440 Aabybro

CVR-nr. 29645426

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato	
16-03-2022	

Tidligere kontrol	
Dato 20-01-2022	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 04-11-2021	
Dato 09-09-2021	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på administrativ bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Alle vare er placeret på hylder i kølerum og lager.

Bødeforelæg fremsendt 5.000kr. Følgende er konstateret:

Døren til forrum til personaletoilet stod åben ved start af tilsyn. Under besøget glemte man igen at lukke døren. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er en fejl vi lukker døren for eftertiden.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Bødeforelæg fremsendt 10.000 kr.

Følgende er konstateret: Køkken: I en plastbalje blev der opbevaret 5 stk. ferske kyllinger i vand. Indstikstemperaturen blev målt til 11,8 grader. I køkkenvasken var der 11 stk. ferske kyllinger der blev målt til en indstikstemperatur på 11,3 grader.

Lufttemperaturen i køkken blev målt til 17,5 grader

16 stk. ferske kyllinger med en vægt af 1300 gram er lig med 20,8 kg. På posen til kyllingerne var der en opbevaringstemperatur på max 4 grader.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg har hældt varmt vand i baljen for det var koldt for mine finger.

Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Fødevestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kim Chi Spisehus**

v/Tai Phuoc Tram

Adresse Viaduktvej 1

Postnr./By 9440 Aabybro

CVR-nr. 29645426

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer. Følgende er konstateret: Der var ingen ledige vaske til hygiejnisk håndvask i køkkenet ved tilsynets start. Den 1. vask var fyldt med ferske kyllinger, den 2. vask var der et dørslag og i den 3. vask var der et dørslag med redskaber. Der var kun de 3 vaske i virksomheden.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan jeg godt se.

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

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hylde i kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur i køler og fryser samt opvarmning og nedkøling siden 20. januar 2022 og til dags dato.

Følgende er konstateret: Virksomheden har fået anmærkninger for overtrædelser af fødevarerlovningen på minimum tre ud af de seneste fire kontrolbesøg. Det giver Fødevarestyrelsen mulighed for at tage skærpede sanktioner i brug under visse forudsætninger.

Fødevarestyrelsen

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

16-03-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift