

Kontrolrapport



Virksomhed **Pho Sai Gon**

Adresse Østerbro 22, st

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 42190640

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

15-10-2021



Tidligere kontrol

Dato	22-02-2021	
Dato	26-11-2019	
Dato	11-10-2019	

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, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Tillægsside udleveret. Kontrolleret varemodtagelse af fødevarer, herunder oplyser virksomheden, at de har givet nøgle til leverandører, så fødevarer sættes på køl eller frost af dem, hvis de leverer fødevarer inden ansatte er der-ok. Vejledt generelt om reglerne for varemodtagelse, herunder at fødevarer altid må opbevares i skadedyrssikret rum og ved korrekt temperatur. Kontrolleret opbevaringstemperatur, herunder at virksomheden justerede temperatur til 3 i enkelt køler, således fødevarer er ok-ok. Kontrolleret anvendelse af hygiejniske faciliteter ved håndvask i køkken, i udleveringsområde og på toiletter-ok. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken, herunder drøftet frekvens for rengøring af køl til bl.a. kød samt rengøring



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Pho Sai Gon**

Adresse Østerbro 22, st

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 42190640

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

i udleveringsområde-ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring, herunder at der er fintmasket net foran åbentstående vindue-ok.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomheden benytter e-smiley. Kontrolleret dokumentation for perioden midt september med ny ejer til idag for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling og varmholdelse -ok.

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

Accept fra hidtidig ejer om videreførelse af kontrolhistorik i forbindelse med ejerskifte. Virksomheden indplaceres som restaurant.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

15-10-2021

Dato