

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Vietnamesisk street food AnNo**

Adresse Helligkorsvej 4A

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 39634856

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| 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 | 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 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 | |
| 16-11-2023 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 28-10-2021 | |
| Dato 06-10-2020 | |
| Dato 02-09-2020 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens aktiviteter samt procedurer for nedkøling. Opbevaring af fødevarer i køleborde og køleskabe samt målte temperaturer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområde med inventar og udstyr, køleskabe, fryser, køleborde, emfang, opvaskemaskine og isterningemaskine indvendigt.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsområde med inventar, køleborde og køleskabe med tætningslister.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling stikprøvevis siden maj til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Fødevestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

