

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

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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

30-11-2022



Tidligere kontrol

Dato 06-10-2022



Dato 08-06-2022



Dato 16-03-2022

Hygiejne: Håndtering af fødevarer



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret: Opbevaringstemperatur i kølerum, køleskab og frostrum. Der er sæbe, engangspapir, koldt og varmt vand ved håndvask i køkken. Følgende er konstateret: Ved start af tilsyn vasker ansat gryderne op i opvaskevasken, og sætter de rene gryder oven på håndvasken, som er placeret ved siden af. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om regel.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af køkken og kølerum. Følgende er konstateret: Gullige belægninger på udvendig side af emfang i køkken ved det lille komfur, og sorte belægninger på nogle kølegitre i kølerum. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af kølerum: Der er begyndende rust på en hylde. Virksomheden oplyste, man har planen om udskiftning af hylden. Vejledt konkret om regel for vedligeholdelse. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol for varemodtagelse, varmebehandling og nedkøling, og opbevaringstemperaturer i oktober. Dokumentation for november er ikke udført endnu. Virksomheden udfører egenkontrol 1 gang om måned, dog

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

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

opbevaringstemperaturer udføres "hver dag". Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

30-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk