

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Dong Fang**

Adresse **Store Torvegade 22, A**

Postnr./By **3700 Rønne**

CVR-nr. **26995515**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
25-11-2016		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	30-09-2016	
Hygiejne: Rengøring		
Dato	21-06-2016	
Dato	04-05-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Foretaget temperaturkontrol i køleenheder med rå skaldyr, hakket kød og fjerkræ, samt kontrolleret om håndvask er forsynet med sæbe og engangshåndklæder. Ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaring af fødevarer på lager. Ingen anmærkninger. Kontrolleret adskillelse mellem råvarer og færdigvarer. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for opvarmning og nedkøling. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Kontrolleret hygiejnen i køkkenet, herunder gulv, vægge og loft, samt fedtfilter i emfang, spækbrædder, køle- og fryseenheder, opvaskemaskine, lager og personalettoilet. Ingen anmærkninger. Kontrolleret udenom arealet er rydeligt og frit for skadegørere. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Kontrollerer vedligeholdelse af hylder, borde og køleenheder i køkkenet. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrolprogram, gennemførelse af egenkontrolprocedurer og registrering af egenkontrollens resultater. Følgende emner er kontrolleret: Varemodtagelse,

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Dong Fang**

Adresse Store Torvegade 22, A

Postnr./By 3700 Rønne

CVR-nr. 26995515

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevaringstemperatur, produktionskontrol af fødevarer, herunder opvarmning og nedkøling. For periode 30.9 til 24.11.2016. Risikoanalyse for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, håndtering af frugt og grønt. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret at virksomheden oplyser, at der på forespørgsel kan fås oplysninger om allergene ingredienser i fødevarerne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg: Ingen anmærkninger.

Kontrolleret korrekt CVR- og P-nummer. OK.

Emballage m.v.: Stikprøvekontrol af mærkning og anvendelse af plastmaterialer bestemt til kontakt med fødevarer. Ingen anmærkninger