

# Kontrolrapport

Virksomhed **Seoul Restaurant**

v/Shunguan Zheng

Adresse Skjulhøj Allé 8A

Postnr./By 2720 Vanløse

CVR-nr. 28178344

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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 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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>29-05-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 17-11-2017	
Dato 17-10-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 05-09-2017	
Mærkning og information	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Produktionskøkken, lager i kælder herunder gulve, vægge, hylder og bordflader. Inden anmærkninger. Følgende er konstateret: Overfladen på lågen til en kummefryser i produktionskøkkenet er smeltet af noget varmt og overfladen afskaller og er revet og krakkeret. I køle/fryse rum i kælderen er der rust på blæserne og på en del af hylderne. Medarbejder oplyser at de vil blive repareret eller udskiftet snarrest. Forholdene vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om glatte vaskbare overflader i en fødevarer virksomhed.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder egenkontrolprogram. Set dokumentation for temperatur kontrol ved varemottagelse, opbevaring på køl og frost, opvarmning samt nedkøling fra den 17 november 2017 til d.d.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

