

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Peking**

Adresse **Nygårdsvej 1**

Postnr./By **4700 Næstved**

CVR-nr. **28002963**

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	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

03-10-2018



Tidligere kontrol

Dato	27-10-2017	
Dato	28-08-2017	
Dato	11-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mundtlige procedurer for nedkøling af suppe samt indfrysning af fersk kød til Mongolian barbecue, herunder udportionering og kontrol med temperaturer undervejs for nedkøling og sikring af nedkølingstiden holdes under 3 timer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen akrylamid ved fremstilling af friturestegte kulhydratholdige fødevarer fx pommes frites/indbagt kød, fisk og skaldyr. Vejledt generelt om gode arbejdsgange for opbevaring af papkasser til take away.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: blå plasttrådkasser, opvaskeområdet og diverse udstyr i stegeområdet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: rengøringsrum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for kemiske sundhedsfarer: dannelse af akrylamid og PAH under tilberedning samt anvendelse af tilsætningsstoffer. Kontrolleret risikoanalyse for sundhedsfarer ved nedkøling af fødevarer inkl.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 50 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Peking**

Adresse **Nygårdsvej 1**

Postnr./By **4700 Næstved**

CVR-nr. **28002963**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

udpegning af CCP og skriftlig procedure. Ingen anmærkninger.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger. Kontrolleret en medarbejders viden om, og instruktion i fødevarehygiejne, herunder om procedurer for indfrysning af kød, og nedkøling af fødevarer.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret anvendelse af tilsætningsstoffet E621 Mononatriumglutamat. Følgende er konstateret: skål med stoffet stod på hylde ved stegeområdet. Ejer oplyste at stoffet tilsættes under stegning af grøntsager og i begrænset mængde. Forholdet vurderes som bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for anvendelse af tilsætningsstoffer herunder om sikring af at grænseværdier overholdes og at der kan søges yderligere information via dette link:

<https://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/lovstof/Sider/Tilsætningsstoffer.aspx>



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

03-10-2018

Dato