

# Kontrolrapport



Virksomhed **HONG KONG GRILL**

V/HUI MEI ZHENG

Adresse Jagtvej 12

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 21449571

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              | 1        |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| 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, forbud eller tvangsbøder                                             |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

08-05-2019



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 27-11-2017 |  |
| Dato | 09-03-2016 |  |
| Dato | 05-05-2015 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur for køle- og frostkrævende fødevarer, adskillelse og tildækning samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Vejledt virksomheden omkring opbevaring af fødevarer i dåser efter åbning og kemiske reaktioner.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Salgsområde herunder: køle- og fryseenheder, emhætte, gulv, vægge og arbejdsborde. Endvidere køkkenet: Gulv, vægge, emhætte, komfur, køle- og fryseenheder, redskaber og arbejdsborde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret udført egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperatur, nedkøling og opvarmning for 1. Januar 2019 til dags dato.

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.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Sorte take away bakker m. låg, hvide flamingo take away bakker og bakker til pomme frites.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

45 min.

Kontrollens varighed