

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kinesisk Grill**

v/Hung Ky Tang

Adresse Østre Sandmarksvej 14

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 12588542

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	4
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

04-02-2022



Tidligere kontrol

Dato 01-12-2021	😊
Hygiejne: Rengøring	
Dato 06-07-2021	😊
Dato 21-11-2018	😊

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer.

Følgende er konstateret: virksomheden har tre vaske, ved kontrolbesøget start er en vask optaget af frossent kyllingekød, en vask er optaget af fyld til forårsruller og håndvask er blokeret af stål-bakke.

Personaler er igang med produktion og har ikke mulighed for at vaske hænder.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt om regler for tilgængelighed og for rindende koldt og varmt vand i samme armatur.

Kontrolleret virksomhedens procedure for hygiejnisk produktions flow/adskillelse af aktiviteter.

Det indskræpes at fødevarer skal beskyttes mod forurening.

Følgende er konstateret: rått oksekød opbevares i plastikbalje

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kinesisk Grill**

v/Hung Ky Tang

Adresse Østre Sandmarksvej 14

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 12588542

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

lige ved siden af vask8 der under kontrolbesøget inddrages til håndvask), så der kan ske en kontaminering fra vask af hænder til det rå oksekød.

Råt kød i strimler opbevares i plastikspand, plastikspanden har sort/gule belægninger udenpå og inde i spanden, der kan dermed ske en kontaminering fra den urene spand til kødet.

Hylde over produktionsbord(ved vaske) har mel på hele overfladen, der opbevares plastkasse med hvidløg, poser med mel m.m., når produkter fra hylden tages ned, kan der drysse mel og andre ting ned i fødevarer der opbevares under hylden. I dobbeltkøleskab har hylder ansamlinger af gul væske/fedt og kan afgive dryp til uemballeret fødevarer, der opbevares på hylder under.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt konkret om adskillelse imellem fødevaregrupper og afstand fra håndvask til fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Bødeforelæg fremsendt kr. 5.000.

Følgende er konstateretDobbeltkøleskab har låger og håndtag gule og klistret overflader, hylder i køleskab har samme belægning og flere steder ses dryp fra hylder, der kan dryppe ned i fødevarer på hylde neden under.

Bag komfur er der gullig, klistret overflader langs gulv og op ad væg, i kasse (under hylde med dåsevarer) opbevares hvidkål, kassen har sorte plamager af snavs og op ad væg er der sorte plamager. Hylde over produktionsbord (ved vaske) har mel på hele overfladen, der opbevares plastkasse med hvidløg m.m. og poser med mel, når produkter fra hylden tages ned, kan der drysse mel og andre ting ned i fødevarer der opbevares under hylden. Generelt fremstår al inventar og udstyr med klistret overflader.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør rent 1 gang om ugen.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

Fødevarestyrelsen

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

04-02-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk