

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Hong Cheng**

Adresse Jagtvej 219

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 21296996

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

19-10-2022



Tidligere kontrol

Dato 02-06-2022	
Dato 26-08-2021	
Dato 25-11-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker som led i kampagnekontrol

"Buffetservering".

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Der forefindes lange tænger på buffet i forbindelse med buffet.

Der er mulighed for desinfektion af hænder ved buffet.

Fade og skåle skiftes løbende og området overvåges af personale.

Temperatur i kølerum. Opbevaring af fødevarer i kølerum.

Mulighed for at fortage hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Følgende er konstateret: I buffet er der ferske rejer ved en temperatur på 14 °C målt med indstikstermometer. Ejer oplyser at, de er tøet op i lunken vand.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden kasserede den lille mængde.

Vejledt konkret om at fødevarer skal optøes på en sådan måde, at der er mindst mulig risiko for vækst af patogener mikroorganismer eller dannelse af toksiner i fødevarerne. Under optøningen skal fødevarerne opbevares ved temperaturer, som ikke medfører sundhedsfare.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Hong Cheng**

Adresse Jagtvej 219

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 21296996

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for overvågning af buffet. Virksomhedens skriftlige procedure for opvarmning og varmholdelse som er udpeget som kritisk kontrolpunkt med en frekvens 1x pr. 14 dag. Stikprøvevis dokumentation for periode sidste til dags dato.

Fødevarestyrelsen

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

19-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift