

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Huaxin**

Adresse **Nygade 14**

Postnr./By **4800 Nykøbing F**

CVR-nr. **31936306**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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

02-02-2023



Tidligere kontrol

Dato	07-04-2022	
Dato	28-05-2020	
Dato	28-11-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i kølerum og kølefaciliteter i produktionskøkken, adskillelse og tildækning mellem fødevaregrupper på køl og frost, opbevaring af frugt og grønt i grøntkølerum samt kontrolleret procedurer for nedkøling af fødevarer, varmebehandling af indbagt kylling samt procedurer for produktionsflow om aftenen i produktionskøkkenet. Kontrolleret opbevaring af drikkevarer på drikkevarerlager samt i salgs/diskområdet, ingen anmærkninger. Generelt vejledt om regler for opbevaring af fødevarer fri af gulv og vægge.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af frostrum og to kølerum, drikkevarerlager med gulv og vægge samt renholdelse af produktionsområde med emfang, friturekar, bordoverflader, komfur, gulv og stativ til udstyr/fødevarekontaktmaterialer. Kontrolleret arbejdsgange for renholdelse friturekar, komfur og emfang, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for

Fødevarestyrelsen

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

35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

