

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **DISTRICT TONKIN SKG**

Adresse **Store Kongensgade 71, st**

Postnr./By **1264 København K**

CVR-nr. **41413395**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

09-02-2023



Tidligere kontrol

Dato	25-08-2021	
Dato	05-02-2021	
Dato	07-01-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder i produktionskøkken samt lager i kælder og bar, adskillelse og opbevaring af fødevarer i produktionskøkken, lager, og bar. Der blev på kontrolbesøget observeret en større mængde stegt kylling i plastbøtter til afkøling. Virksomheden redegør mundtligt for nedkølingsprocedure i forbindelse med nedkøling fra 65 grader til 10 grader på under 4 timer. Kontrolleret temperaturer på varmeholdt suppe målt til 75 grader. Virksomheden redegør for procedurer og anvendelse af fødevarer opbevaret uden for køl anvendes inden for 3 timer. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionskøkken, opvaskeafdeling og salgsområde/bar samt tørlager med isterningmaskine og køl og fryseenheder med udstyr og inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af produktionskøkken, opvaskeafdeling og salgsområde/bar samt tørlager med isterningmaskine og køl og fryseenheder med udstyr og inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram

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 **DISTRICT TONKIN SKG**

Adresse Store Kongensgade 71, st

Postnr./By 1264 København K

CVR-nr. 41413395

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

(HACCP-plan) for nedkøling, opvarmning og varmeholdelse. Virksomheden følger egne procedure.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning, varmeholdelse samt nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater stikprøvevis for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, varmeholdelse samt nedkøling for perioden 01-09-2022 til dags dato. Virksomheden er den 01-09-2022 overgået til elektronisk egenkontrolprogram

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter herunder at risikoplysninger er opdateret.

Fødevarestyrelsen

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

09-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk