

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Yl.Dumpling Bar**

Adresse Kristine Nielsens Gade 9

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 40867228

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

22-02-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, allergener, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import, samhandel, økologi og registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Temperaturer og adskillelse ved opbevaring af fødevarer på køl og frost set og fundet i orden. Datomærkning på egne indfrosne produkter set, ok. Gennemgang af procedurer ved tilberedning og servering af dumplings, supper mv. uden anmærkninger. Der er adgang til separat håndvask og anden vask anvendes tidsadskilt og efter rengøring til henholdsvis fødevarer og opvask, procedurer gennemgået, ok. Der er indstikstermometre til kontrol af varmebehandlede og nedkølede retter, set, ok.

Varmebehandling over 75 grader og nedkøling indenfor 4 timer, procedurer vurderes i orden.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse i disk- og produktionsområde samt i kølerum i kælder set, ok. Service vaskes i fælles opvaskeområde. Vejledt konkret om krav til brug af godkendt desinfektionsmiddel. Arbejdsgange ved dagligt/uge rengøring,

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Yl.Dumpling Bar**

Adresse Kristine Nielsens Gade 9

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 40867228

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler fremstår nyindrettede med nyt inventar og udstyr set, generelt ok. Der er konkret vejledt om overflader over områder med åbne fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Risikoanalyse, egenkontrolprogram og igangsat dokumentation efter udpegede ccp'er med ugentlig frekvens set fra opstart til d.d., ok. Risikoanalyse vurderet dækkende for nuværende aktiviteter.

Godkendelser m.v.: Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med det der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Basisoplysninger og risikoaktiviteter opdateret.

Fødevarestyrelsen

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

22-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift