

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **China Palace ApS**

Adresse **Paludan-MüllersVej 24, st**

Postnr./By **8200 Aarhus N**

CVR-nr. **34736901**

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.	
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

10-08-2023



Tidligere kontrol

Dato	09-09-2022	
Dato	27-05-2021	
Dato	10-05-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en henvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

opbevaringstemperaturer i kølemøbler for fersk fisk og varmebehandlet fisk til sushi, ingen anmærkninger.

Kontrolleret beskyttelse mod kontaminering i køkken, mellem forskellige arbejdsprocesser ved tilsynet, ingen anmærkninger.

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask, og rent arbejdstøj, ingen anmærkninger. Gennemgået arbejdsgange for styret opbevaringstid ved af sushi i salgsmontre før servering.

Gennemgået arbejdsgange for tid fra fremstilling af sushi til udlevering ved takeaway, ingen anmærkninger. Gennemgået fast opskrift for fremstilling af sushi-ris, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køkken

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for fremstilling af sushi-ris herunder fastsættelse af kritisk pH grænse. pH sikres

efter procedurer ved fast opskrift, der efterprøves

regelmæssigt. Kontrolleret implementering af efterprøvning,

virksomheden viste efterprøvning af pH. ingen anmærkninger.

Kontrolleret månedlig registrering af efterprøvning af pH i ris til sushi, år til dato, ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk