

# Kontrolrapport



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                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| 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 eller forbud   |
| 4        | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

| Kontroltype og -aktivitet                           |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |  |

Denne kontrol, dato

**29-06-2017**



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 24-10-2016 |  |
| Dato 09-12-2015 |  |
| Dato 25-11-2015 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperatur på køl og frost er kontrolleret stikprøvevis, ok. Kontrolleret at der er faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, ok.

Gennemgået procedure for fremstilling af sushi ris, ok, virksomheden anvender pH papir, ok. Gennemgået procedure for genanvendelse af rester fra buffet, ingen anmærkninger virksomheden anvender 3 timers rette snor.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af virksomhedens overflader, udstyr og inventar i produktionslokalet, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkkenområde, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrolprogrammets dokumentation stikprøvevis for opbevaringstemperatur, opvarmningstemperatur, nedkøling samt varemottagelse, for perioden januar 2017 til d.d. uden anmærkninger. Ydet konkret vejledning omkring modtagelse af fødevarer, virksomheden har i dag modtaget fødevarer uden for virksomheden åbningstid, fødevarerne har ikke været temperaturlastet og emballagen har ikke været brut på fødevarerne så der har ikke været mulighed for kontaminering, derfor er der ikke sanktioneret på dette tilsyn. Virksomheden oplyser at det var en fejl og det ikke vil ske igen.

