

Kontrolrapport



Virksomhed **Nanking Grill**

Adresse Sjællandsgade 38

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 33933746

| 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. | |
| Særlige mærkningsordninger | |
| Varestandarder | |
| Tilsætningsstoffer m.v. | |
| Kemiske forureninger | 1 |
| 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

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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 14-06-2017 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 28-09-2016 | |
| Dato 14-04-2016 | |
| Dato 07-10-2015 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis temperatur i køl og frost, opbevaring af fødevarer, faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, lager og serveringsområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, serveringsområde samt kontrolleret indstikstermometer og gummilister i køl/frostskabe.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens dokumentation for udført temperaturkontrol for modtagelse, opbevaring og opvarmning for perioden januar 2017 til d.d.

Følgende er konstateret: Der er manglende dokumentation for maj 2017.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Kemiske forureninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens risikoanalyse for stegning af pomfritter, ok. Vejledt virksomheden i at friturestege fødevarer ved den temperatur der er angivet i risikoanalyse.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift