

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Dong Fang**

Adresse **Store Torvegade 22, A**

Postnr./By **3700 Rønne**

CVR-nr. **26995515**

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 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
18-08-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 25-11-2016	
Dato 30-09-2016	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 21-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Foretaget

temperaturkontrol i køleenheder med sushi, småkød, skaldyr, dressinger og kogt nudler, samt kontrolleret om håndvask er forsynet med sæbe og engangshåndklæder. Ingen

anmærkninger. Kontrolleret opbevaring af fødevarer på lager.

Ingen anmærkninger. Kontrolleret produktions flow i køkkenet, samt adskillelse mellem råvarer og færdigvarer. Ingen

anmærkninger. kontrolleret servering af fødevarer ved buffet arrangementer, at skeer og tænger har en størrelse/længde så

de ikke falder ned i fødevaren. At rester ikke genanvendes uden varmebehandling. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret hygiejnen i køkkenet,

herunder gulv, vægge og loft, samt fedtfilter i emfang,

spækbrædder, køle- og fryseenheder, opvaskemaskine, lager og personaletoiletet. Ingen anmærkninger. Kontrolleret rengøring

af affaldsområder og at container er sikret mod skadedyr. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at måleudstyr til

dokumentation af CCP er tilstede og er velvedligeholdet. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens

dokumentation af egenkontrolprogram, gennemførelse af

egenkontrolprocedurer og registrering af egenkontrollens

