

Kontrolrapport

Virksomhed **Peking Restaurant**

v/Liqun Hu

Adresse Jernbanegade 49

Postnr./By 6400 Sønderborg

CVR-nr. 32717950

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
08-05-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 13-03-2018	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 16-05-2017	
Dato 17-02-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur af fødevarer i kølerum og is i isboks.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af emhætte og overflader.

Følgende er konstateret: Virksomheden anvender ikke godkendt desinfektionsmiddel. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om egnethed af desinfektionsmiddel samt henvist til liste over godkendte desinfektionsmidler på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Omklæde- og baderum i kælder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Følgende er kontrolleret: Set virksomhedens dokumentation for udført egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, varmeholdelse,

Kontrolrapport

Virksomhed **Peking Restaurant**

v/Liqun Hu

Adresse Jernbanegade 49

Postnr./By 6400 Sønderborg

CVR-nr. 32717950

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nedkøling, indfrysning af fisk samt ph-måling af ris for sidste måned. Ingen anmærkninger.

Kontrollet virksomhedens egenkontrolprogram.

Det indskræpes, at virksomheder skal have procedurer, som sikrer at virksomheden lever op til deres risikoanalyse. Følgende er konstateret: Virksomheden oplyser at fødevarer nedkøles ved at have dem stående på køkkenbordet i 2-3 timer inden de sættes på køl. Ved tilsynet ses indbagt kylling i en stålkantine samt 3 forskellige sovser stå ved rumtemperatur i køkken. Virksomheden oplyser, at sovsene bliver stående til om aftenen og serveres kolde til buffet. I kølerum ses 2 store gryder sursøds, som virksomheden oplyser opvarmes i stor gryde og omkædes gryderne og nedkøles på tilsvarende vis som beskrevet ovenfor.

I virksomhedens egenkontrol er der ingen skriftlige procedurer for nedkøling.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det vidste vi ikke. Vi ændrer procedurerne.

Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt generelt om korrekt nedkølingsprocedurer, herunder store, flade beholdere.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Vejledt generelt om regler vedr. offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

08-05-2018

Dato