

Kontrolrapport

Virksomhed **Kina grill**

Adresse Hovedgaden 514

Postnr./By 2640 Hedehusene

CVR-nr. 17801295

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | |
| 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

28-06-2018



Tidligere kontrol

| Dato | |
|------|--|
| | |
| Dato | |
| | |
| Dato | |
| | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol efter ejerskifte er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: adskillelse imellem fødevarergrupepr, nedkølingsmetoder af eks. indbagt kylling, varmholdelse af kogte ris, indfrysning af fersk fisk til sushi, målt

køletemperaturer på 5 -og 2 graders varer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask og et passende antal vaske.

Konkret vejledt om regler for måling af ph-værdi på sushi-ris hvis disse opbevares udenfor køl i mere end tre timer.

Vejledt om regler for adskillelse imellem fødevarer og non food, virksomheden opbevare en del værktøj oh maling i bølter, da man har gjort i stand efter ejerskifte.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af diskområde med sushi tilberedning, køkken med lager og kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger:

Kontrolrapport

Virksomhed **Kina grill**

Adresse Hovedgaden 514

Postnr./By 2640 Hedehusene

CVR-nr. 17801295

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

indstikstermometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, dog vejledt om tilpasning, og dokumentation for udført kontrol af: varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning, varmholdelse, nedkøling og indfrysning af fersk fisk, fra ejerskifte til dags dato.

Vejledt om regler for dokumentation af pH-værdi i sushi-ris hvis disse opbevares udenfor køl i mere end tre timer og om tilpasning af egenkontrolprogram så dette er tilpasset virksomhedens aktiviteter.

Egenkontrolprogram beskriver at sushi-ris kasseres efter tre timer, men i ejer oplyser at de benytter begge metoder.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Korrekt CVR. nr.