

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Siang Jiang**

Adresse Rosengården 1

Postnr./By 4200 Slagelse

CVR-nr. 35736549

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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 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	
<b>22-08-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 08-02-2017	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

håndvaskefaciliteter i sushi og produktions køkken,

personalettoilet, opbevaringstemperatur på køl og frost,

fødevarer adskillelse i køleenheder, hygiejnisk tænger ved

buffet. ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse i køkken, lager,

køle og frost møbler, personalettoilet, opvask, sushi køkken.

ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret

dokumentation fra januar 2017 til d.d. på varemodtagelse,

opbevaringstemperatur på køl og frost, opvarmning, nedkøling,

varmholdelse. Ingen anmærkninger. Virksomheden kan ikke

lige finde risikoanalysen. Konkret vejledt om sætte den i en

mappe så den altid er tilgængelig ved tilsyn.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har

procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i

fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret skiltning med

oplysninger om allergen ingredienser kan oplyses ved

forespørgsel. ingen anmærkninger

1 time

Kontrollens varighed



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen