

Kontrolrapport



Virksomhed **China Palace ApS**

Adresse Paludan-MüllersVej 24, st

Postnr./By 8200 Aarhus N

CVR-nr. 34736901

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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 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	
26-09-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 29-06-2017	
Dato 24-10-2016	
Dato 09-12-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret:

Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet.

Følgende er konstateret: Der forefindes ikke et forrum imellem personale toilet og produktionskøkken og lager. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at der ikke må være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres eller opbevares fødevarer.

Kontrolleret procedure for indfrysning af laks til sushi, fremstilling af sushi ris samt anvendelse af pH papir, ingen anmærkning.

Følgende er konstateret: Der er målt 4,1grader C i laks og 2,9 grader C i hvidfisk.

Personalet oplyser at fisken bliver brugt til sushi inden for 3 timers rettesnor.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at fersk fisk opbevares ved minimum 2 grader C.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret bar med isterningmaskine, køkken med inventar, opvaskerum og lager, ingen anmærkning.

