

Kontrolrapport



Virksomhed **Fu Lai**

Adresse **Guldbergsgade 2**

Postnr./By **8600 Silkeborg**

CVR-nr. **29800251**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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	
17-10-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 02-05-2018	
Dato 02-06-2017	
Dato 02-12-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fødevarestyrelsen har overværet fremstilling af sushi samt udskæring af rå kyllingebryst til strimler, ingen anmærkninger hertil.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i køledisk under bord til 4,8 °c og i kølerum til 4,1 °c. Faciliteter for hygiejnisk vask og aftørring af hænder i barbeque-afdeling. Vejledt generelt om placering af et tilstrækkeligt antal håndvaske, efter at virksomheden har demonteret en håndvask i køkkenområdet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, emfang, komfur, kokkeknive på magnetophæng, restaurant inkl. område for buffet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for fremstilling og opbevaring af sushi ved temperaturer over 2,0 °c samt for indfrysning af fersk fisk for anvendelse til sushi. Kontrolleret virksomhedens dokumentation for kontrol ved modtagelse af kølevarer og for temperaturkontrol af kølemøbler og for varmebehandling og nedkøling af opvarmede færdigretter samt for ph-måling ved fremstilling af sushiris.

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

Kontrolrapport

Virksomhed **Fu Lai**

Adresse **Guldbergsgade 2**

Postnr./By **8600 Silkeborg**

CVR-nr. **29800251**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Frosset rå kylling og andebryst, jasminris, sushiris, avocado. Ingen anmærkninger.