

Kontrolrapport

Virksomhed **Kinesisk Restaurant Hua Xin**

Adresse **Algade 69**

Postnr./By **4760 Vordingborg**

CVR-nr. **27543855**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
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	
19-11-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 08-11-2018	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 15-08-2018	
Dato 24-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker også på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndvaske faciliteter i køkken, opbevaringstemperatur på køl og frost.

ingen anmærkninger. Drøftet procedure for håndtering af sushi når der skal fyldes op ved buffet.

Det oplyses at medarbejder altid gør det med hansker på.

Konkret vejledt om løsningsmuligheder for transport af sushi fra køkken til buffet, ved at bruge et fad eller tallerken.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på administrativ bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er

kontrolleret uden anmærkninger: Kloak arbejder er ved at udbeder skaden, da det skylles en kloak udvendig der er hul i og så er det trukket ind i væggen og ud på gulvet på lager.

Virksomheden har lavet en bariager med lega blokke, plast og sand for at sikre at det ikke løber ud over hele gulvet på lagret.

Kontrolleret renholdelse af udsuger, stik kontakter, sushi område, køleskabslåger, pålægsmaskine, vægge i opvask.

Konkret vejledt om at desinficer gulvet i kælder så snart at de har udbeder skaden på kloak røret.

Generelt vejledt om at sikre sig at flasker og bøtter der anvendes ved buffet er hygiejnisk rengjort og ikke med tørrede rester i låg og på kanten af flasken.

