

Kontrolrapport

Virksomhed **Den kinesiske Mur v/ Hui Li**

Adresse Tingvej 15, st tv

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 33650051

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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
14-02-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 04-02-2019	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 05-05-2017	
Dato 10-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl og frost - herunder temperatur. Kontrolleret at der kan foretages hygiejnisk håndsvaske og tørring af hænderne ved tilvirkningsområder samt på toiletter. Kontrolleret medarbejdernes viden om personlig hygiejne - herunder arbejdsbeklædning og håndvaskeprocedure. Ingen anmærkninger. Virksomheden blev ved forrige kontrolbesøg vejledt om fjernelse af plastik indvendigt på flader i køleskabe. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af opvaskemaskine i køkken i stueplan.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af isterningmaskiner, produktbærende flader, køleskabe, toiletter samt bespisningslokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Kontrolleret vedligeholdelse af køkkenfaciliteter og udstyr samt lager faciliteter.

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