

# Kontrolrapport

Virksomhed **Den Kinesiske Mur**

Adresse Østergade 50

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 33396449

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>24-04-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 16-10-2018	
Dato 10-04-2018	
Dato 04-01-2018	
Hygiejne: Rengøring	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens affaldshåndtering i baggårdsområde. Kontrolleret procedure for resthåndtering af salatbuffet. Hertil er virksomheden vejledt konkret om løsningsforslag for genanvendelsesmetoder for råvarer der ønskes genanvendt. Ok.

Målt opbevaringstemperatur ved rå fisk som anvendes til sushiproduktion og som er slicet dagen forinden. Bødeforelæg 10.000 kr. fremsendt. Følgende er konstateret: Ved rå tun og rå laks måles omgivelsestemperaturen til 6,5 grader og ved rå rejer måles omgivelsestemperaturen til 6,4 grader. Yderligere er temperaturen målt med indstikstermometer i rå tun til 3,2 grader, i rå laks til 4 grader og i rå rejer til 5,1 grader. Billede dokumentation er foretaget. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi finder en anden løsning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af gulv og skæreplanker samt belysning og inventar i kølerum. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden har en dækkende risikoanalyse for brug af tilsætningsstoffer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden

