

# Kontrolrapport

Virksomhed **ORIENTAL BARBEQUE HOUSE ApS**

v/Sieu Anh Tran

Adresse Slotsgade 20, tv

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 24234592

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
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, 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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>03-04-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 21-09-2018	
Dato 02-08-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 24-07-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: temperatur i kølerum .

Det indskærpes, at rå og tilberedte kødprodukter maksimalt må opbevares ved 5 °C. Følgende er konstateret: Fond (ca. 15 l.), kogte spareribs (ca. 10 kg.), marinerede rå kyllingelår (1 kg.), rå marinerede kyllingevinger (5 kg.) rå svinekød (5 kg.), rå rejer på pind (1kg.) og kogte rejer(1 kg.) blev opbevaret ved 7 gr.C målt med IR i kølerummet. Kernetemperaturen, målt med kalibreret indstikstermometer blev målt til henholdsvis 7 gr.C i fond, 7 gr.C i spareribs og 12,5 i kyllingelår. Billeder taget af fond og kyllingelår.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: kølerummet afrimer tit og hurtigt.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret procedure for håndtering af buffet, herunder tid for udskriftning, ingen anmærkninger. Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder, i køkkenet, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse for opbevaring af kolonial, køl og frost og nedkøling, ingen anmærkninger. Kontrolleret risikoanalyse optøning, følgende er konstateret: Virksomheden skriver i deres skriftlige gode arbejdsgange, at fisk optøes ved 2 gr.C, men oplyser mundtligt

