

# Kontrolrapport

Virksomhed **Kina grill**

Adresse Hovedgaden 514

Postnr./By 2640 Hedehusene

CVR-nr. 17801295

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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>06-06-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 28-06-2018	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Temperatur i kølerum er måt til mellem 5,9 og 7,5 grader, virksomheden oplyser at der har været en del åbent da de lagde fdøvare på køl. der er lagt en del grønt på køl som kan være årsagen til temperaturstigning. Der findes kun få kølepligtige kødprodukter i kølerummet hvorfor forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at sikre at kølerummet ikke overstiger 5 grader, når der opbevares fødevarer med kølekrav i det.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for indfrysning af fisk, herunder i hvilken fryser der indfryses.

Vejledt om at sikre at fisken til sushi indfryses i en fryser som kan komme ned under de -20 grader, således at fiske kan indfryses til - 20 grader i mindst 24 timer

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Disk opråde med produktion fremstår tilfredsstillende.

Produktionsborde i baglokale fremstår tilfredsstillende renholdt.

Følgende er konstateret: Gulv i produktion og opvaske afdeling fremstår med mærke kanter langt inventar og overflader på fryserne fremstår fedtet.

# Kontrolrapport

Virksomhed **Kina grill**

Adresse Hovedgaden 514

Postnr./By 2640 Hedehusene

CVR-nr. 17801295

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring af lokaler hvor der tilberedes fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: bordplader som anvendes til tilberedning af fødevarer fremstår tilfredsstillende hele tætte og vaskbare. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, egenkontrolprocedure for indfrysning af fisk til sushi samt dokumentation for kontrol af temperatur ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling samt indfrysning af fisk og måling af pH i sushiris for de senste 3 måneder.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: kyllingeruller samt fødevare indkøbt dags dato via faktura. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret følgende produkter: information om allergene ingredienser i forårssulle med ris og karrysauce. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skiltes med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---