

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	1
Rengøring	1
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 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	
29-05-2019	

Tidligere kontrol	
Dato 03-04-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 21-09-2018	
Dato 02-08-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i kølerum, 2 graders køleskab til fisk i køkken og ved disk og kølebord ved disk, ingen anmærkninger.

Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder, ved disk, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for håndtering og opbevaring af sushi, herunder at sushi til buffet og running sushi opbevares udenfor køl i maksimalt 3 timer og at sushi til take-away maksimalt har været opbevaret 2 timer udenfor køl inden afhentning, hvorved det sikres at holdbarheden kan strække sig til en rimelig hjemtransport, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af opvaskemaskine - invendigt, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse for running sushi og optøning af fisk til sushi, ingen anmærkninger. Kontrolleret dokumentation for opbevaringstemperatur, indfrysning af fisk, opvarmning og nedkøling, fra sidste kontrolbesøg til d.d. ingen anmærkninger.

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

Emballage m.v.: Vejledt generelt om krav om dokumentation for fødevarekontaktmaterialer.