

# Kontrolrapport

Virksomhed **Den Kinesiske Mur**

Adresse Østergade 50

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 33396449

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
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 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	
<b>14-06-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 24-04-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 16-10-2018	
Dato 10-04-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på bødeforlelæg fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur for rå fisk til sushi produktion.

Målt opbevaringstemperatur i kølemøbler og kølerum samt kontrolleret tilstrækkelig tildækning og adskillelse mellem rå og spiseklare produkter. Gennemgået opskrift for ris til sushi produktion samt sikring af pH. Kontrolleret procedure for indfrysning af fisk til sushi produktion. Ansvarlig har redegjort herfor. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation af egenkontrollen i forbindelse med varemottagelse af fiskeprodukter, opbevaringstemperatur i køle og frysemøbler, varmebehandling, varmholdelse og nedkøling af fødevarer for indeværende år. Enkelte temperaturmålinger viser 19 grader i fryser, der anvendes til indfrysning af fisk til sushiproduktion. Vejledt konkret om metode for indstilling af fryser, således denne ikke stiger til over 20 C i temperatur ved bl.a. åbning mm. Ok.

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