

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Shanghai**

Adresse Christianshusvej 4E

Postnr./By 2970 Hørsholm

CVR-nr. 21452203

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | |
| 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 | |
| 13-06-2019 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 21-03-2019 | |
| Dato 14-02-2019 | |
| Dato 09-01-2019 | |
| Hygiejne: Rengøring | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og papir i produktionsområde. Opbevaring og adskillelse af fødevarer i kølerum. Vejledt konkret om opbevaring af rå fisk ved max 2 grader.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken, herunder kølerum, stegeområde, opvaskemaskine samt vægge og gulv. Buffetområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har fået ny opvaskemaskine og oplyser at de vil skifte gummiliste på dør i kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram samt dokumentation for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling af fødevarer fra sidste kontrolbesøg og til d.d. Set dokumentation for pH-måling af ris og indfrysning af fisk.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.