

Kontrolrapport

Virksomhed **China Restaurant**

Adresse Københavnsvej 25

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 34034621

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 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		
19-06-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	14-03-2019	
Dato	17-01-2019	
Offentliggørelse af kontrolrapport		
Dato	15-11-2018	
Offentliggørelse af kontrolrapport		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer, herunder: At virksomheden har et funktionelt termometer, temperaturer i div. Køle/fryse-møbler, adskillelse og tildækning af fødevarer således at kontamineringer forebygges, håndtering af buffet, faciliteter til hygiejnisk håndvask, samt almindelig god hygiejne praksis i køkkenet

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: vægge samt hylder i produktionskøkken fremstår lettere fedtet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om rengøringsfrekvens for samme, samt gennemgået procedure for grovrengøring af vægge samt gulve.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktionskøkken herunder inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre via www.cvr.dk