

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Tian Fu**

Adresse **Strandkærvej 87**

Postnr./By **8700 Horsens**

CVR-nr. **34448841**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 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	
26-06-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 01-02-2018	
Dato 11-04-2017	
Dato 22-09-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer samt adskillelse og tildækning i køle og frysenheder/rum. Faciliteter til hygiejnisk håndvask, procedurer for indfrysning af laks samt produktion af sushi-ris.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Buffet område, køkken herunder køle og fryseenheder, produktionsoverflader, opvaskeafsnit samt sushi-område samt inventar og udstyr. Lagerlokaler

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Buffetområde, køkken og lagerlokaler. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, set dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturer på køl og frost, varmebehandling, varmholdelse, nedkøling af fødevarer samt indfrysning af fersk laks i perioden jan. 2019 til d.d.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedure for information om allergeneingredienser til forbrugerne.