

Kontrolrapport

Virksomhed **Peking Restaurant**

v/Liqun Hu

Adresse Jernbanegade 49

Postnr./By 6400 Sønderborg

CVR-nr. 32717950

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		
02-07-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	25-06-2018	
Dato	08-05-2018	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	13-03-2018	
Hygiejne: Rengøring		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set opbevaringstemperatur i køle- og frysemøbler samt adskillelse og tildækning af fødevarer i samme. Gennemgået arbejdsgange for pH-måling i ris.

Virksomheden har gennemgået procedure ved håndtering af mad i varm og kold buffet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Den generelle rengøring af køkken, bagrum med fryser og kølerum, kælder samt buffetområde i restaurant.

Følgende er konstateret: Emfang i køkken er bege begyndende fedtede, på trods af at de er rengjort inden for de sidste par dage.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af disse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Den generelle vedligeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens dokumentation af udført egenkontrol for varemottagelse, opbevaring på køl/frost, opvarmning samt nedkøling og varmholdelse for perioden siden sidste tilsyn og frem til dags dato.

