

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Dong Fang**

Adresse **Store Torvegade 22, A**

Postnr./By **3700 Rønne**

CVR-nr. **26995515**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
08-07-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 02-04-2019	
Dato 16-11-2018	
Dato 18-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejne ved håndtering og opbevaring af fødevarer herunder foranstaltninger til at undgå kontaminering fra råt kød til spiseklare fødevarer. Råt fjerkræ modtages udskåret og håndteres på særskilt rustfri stålbord. Efter friturestegning sker videre håndtering på andet bord. Skylning af grøntsager foregår i anden sektion i køkken. Kontrolleret opbevaring og adskillelse af rå og spiseklare fødevarer i kølerum. Ingen anmærkninger. Kontrolleret adgang til håndvask, sæbe og engangshåndklæder i køkken. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkkeninventar. Kontrolleret virksomhedens procedurer for rengøring og desinfektion af borde m.v. hvor der har været håndteret ferske kødvarer. Der anvendes desinfektionsmiddel godkendt af Fødevarestyrelsen. Ingen anmærkninger.

45 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen