

# Kontrolrapport

Virksomhed **ORIENTAL BARBEQUE HOUSE ApS**

v/Sieu Anh Tran

Adresse Slotsgade 20, tv

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 24234592

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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		
31-07-2019		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	29-05-2019	
Dato	03-04-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	21-09-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Buffet anretninger i virksomhedens kundeområde samt der ingen insekter i buffetområdet på kontrolbesøget .

Virksomheden oplyste følgende: Der vil blive etableret et klimaanlæg i buffetområdet til efteråret og der vil blive opsat insektlamper med UV lys.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køl og frost, procedurer for håndtering af buffet efter 3 timers retningslinje samt procedurer med håndhygiejne ved produktion af sushi.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for fødevars beskaffenhed. Virksomheden oplyste, at hvis en kunde klager over kvaliteten af en fødevarer bliver varen kasseret eller sendt retur til leverandøren

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: vægge, gulve og borde i køkken og tilvirkningsområde til produktion af sushi

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varermodtagelse og dokumentation for udført egenkontrol på

