

Kontrolrapport

Virksomhed **China Garden**

Adresse Søborg Hovedgade 74C

Postnr./By 2860 Søborg

CVR-nr. 29127824

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 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	
29-08-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 21-11-2018	
Dato 02-11-2017	
Dato 09-11-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask. Opbevaringstemperaturer i køleinventar. Følgende er konstateret: virksomheden har oksekød til optøning i dobbeltvask som ved indstik har en forhøjet temperatur i forhold til foreskrevet opbevaringstemperatur på emballage. Endvidere oplyser medarbejder, at de vasker kødet inden produktion, hvilket foregår i den ene dobbeltvask som er tilgængelig ved siden af grønsager, som står ovenpå bund af mælkekasse i den anden dobbeltvask. Der er risiko for opformering af sygdomsfremkaldende bakterier ved forkert opbevaringstemperatur samt kontamineringsrisiko ved manglende adskillelse af procedurer og hhv. manglende opdeling af rå grønsager og kød. Virksomheden kasserede oksekødet under tilsynet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om kontamineringsrisici.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Følgende er konstateret: I produktionskøkken er der generelt fedtet omkring stegeområde og område/produktionsbord omkring dobbeltvask, hvor der håndteres rå grønsager og kød, her fremstår blandingsbatteri



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

