

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Xingyuan ApS**

Adresse Skolegade 20

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 29217475

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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 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

**07-11-2019**



## Tidligere kontrol

Dato 10-05-2019	
Dato 29-10-2018	
Dato 04-05-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set adskillelse under produktion samt arbejdsgange ved fremstilling af sushi og varme retter. Følgende er konstateret: Der er lugtgener i kælderen ved fedtudskiller. Virksomheden håndterer uemballerede fødevarer, herunder kød til mongolian barbecue i kælderen. Der håndteres ikke fødevarer i kælderen under tilsynet, og virksomheden oplyser, at denne håndtering flyttes indtil lugtgener er fjernet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om frekvens for tømning af beholdere samt opbevaring af emballage samt film i kælderen. Set opbevaring af fødevarer samt kontrol af varmholdelse på buffet. Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens indretning og vedligehold af nyt tilvirknings- samt opvaskeområde. Set toiletter samt forrum. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvekontrol af virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning, nedkøling samt varmholdelse for perioden sidste tilsyn til d.d..



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift