

# Kontrolrapport

Virksomhed **Kinesisk Restaurant Hua Xin**

Adresse **Algade 69**

Postnr./By **4760 Vordingborg**

CVR-nr. **27543855**

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	
<b>12-11-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 05-07-2019	
Dato 19-11-2018	
Dato 08-11-2018	
Hygiejne: Rengøring	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Stikprøvevis kontrolleret opbevaringsforhold, herunder opbevaringstemperaturer i køle-/fryseenheder, hensigtsmæssig adskillelse mellem rå- og spiseklare fødevarer ved opbevaring og faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser, at køkkenet vil blive renoveret næste år. Vejledt generelt om reglerne for håndvask, som kun er beregnet til håndvask, i produktionslokaler .

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken, opvaskerum, barområde, kølerum, buffet- og gæsteområde samt gæstetoiletter. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret køkken, opvaskerum, barområde, kølerum, buffet- og gæsteområde samt gæstetoiletter. Følgende er konstateret: Loftet i opvaskerum fremstår med små sorte pletter og nogle fliser i køkkenet er knækkede og er med små huller samt er der små huller i gulvbelægningen i køkkenet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for vedligeholdelse af fødevarelokaler og virksomheden oplyser, at køkkenet vil blive renoveret næste år.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for kontrol af varemottagelse,



**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

# Kontrolrapport

Virksomhed **Kinesisk Restaurant Hua Xin**

Adresse Algade 69

Postnr./By 4760 Vordingborg

CVR-nr. 27543855

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevaringstemperatur, varmholdelse og opvarmning/nedkøling for perioden august 2019 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.