

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Kai Yuan**

Adresse Herlev Bygade 40

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 31353807

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	4
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>17-06-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 05-03-2020	
Dato 09-01-2020	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 08-11-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fødevarerejseholdet har foretaget kontrol på baggrund af opfølgning.

Udleveret retssikkerhedsblanket og henvist til klagevejledning. Vejledt om betaling for kontrol.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Påbud om destruktion fremsendt.

Følgende er konstateret: Der var placeret en fryser i kælderen denne fremstod ikke med det korrekt låg i form af glaslåg. I den ene del af denne fryser sås her flamingo plader samt håndklæder der blev brugt som afdækning af fryseren denne fremstod ikke helt tæt. Der blev her destrueret 16 pakker indbagte panerede rejehaler a 300 gram. idet varerne var tøet op og ikke korrekt opbevaret. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Den ansvarlige oplyste, at den normale fryser som virksomheden anvendt var brudt ned sent lørdag aften. Kølemontør kontaktet og udbedret dette lørdag, montøren havde været til stede med henblik på og få fryseren til og køre optimal. De resternde varer i fryseren vil blive omfordelt til anden fryser.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Bødeforelæg på 10.000 fremsendt.

Følgende er konstateret: Der var placeret en kummefryser i virksomhedens kælderlager. Denne fremstod var ikke korrekt

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Kai Yuan**

Adresse Herlev Bygade 40

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 31353807

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

lukket til, idet den ene halvdel fremstod overdækket med flamingoplader samt håndklæde/ tæppe dette lukkede ikke tæt. Lufttemperaturen var i kælderlageret målt til 23,7 grader der var tale om paneret rejer, hvor på der stod beskrevet en opbevaringstemperatur på 5 grader ved 24 timer på selve produktet. Der blev lavet en temperatur måling med indstikstermometer af rejerne denne viste en temperatur på 10,1 grader. Der blev i forbindelse md kontrollen destrueret 16 pakker indbagte rejer af 300 gram. Foto optaget.

Virksomheden havde ikke nogen bemærkning.

Hygiejne: Rengøring: Bødeforelæg på 10.000 fremsendt.

Følgende er konstateret: Gulv i kælderen fremstod med mørke plamager samt saft fra fødevarer i forbindelse med placeringen af kummefryser. Der sås spindelvæv på væg samt loft i kælderen samt lugtede kraftigt af fødevarer affald i kælderen. Dette rum fremstod generelt meget rodet. Foto optaget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden vil udbedre dette med det samme.

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