

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Dong Fang ApS**

Adresse Hvidovrevej 136

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 26995515

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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 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	
03-09-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 19-08-2020	
Dato 02-07-2020	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 04-09-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsyn grundet en forbrugerhenvendelse. FVST og virksomhed er bekendt med forbrugeres identitet. Tillægs side udleveret.

Tilsynet har givet anledning til en drøftelse af virksomhedens varmeholdelse/tidsstyring af varme buffet ellers ingen anmærkninger.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Under tilsynet blev det klart at virksomhedens buffet starter kl. 17 og lukker senest kl 20.30. Virksomheden har ingen buffet før dette tidspunkt.

Virksomheden har løbende udskiftning af de pågældende retter incl varme rette, salat og sushi. Der måles under tilsynet temperatur i den varme buffet (kl 17.30) til mellem 67°- 61°C afhængig af produktet. Temperaturen er uden betydning for fødevarerens sikkerhed, så længe fødevarerne har været opvarmet til 75°C og skiftes eller genopvarmes inden for 3 timer.

Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger. Kontrolleret adskillelse under produktion. Ingen anmærkninger. Drøftet tildækning af fødevarer i kølerummet. Der var enkelte varer som ikke var tildækket. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Dong Fang ApS**

Adresse **Hvidovrevej 136**

Postnr./By **2650 Hvidovre**

CVR-nr. **26995515**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring og vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe, kølerum, lagret og barområdet.

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