

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Tian Fu**

Adresse **Strandkærvej 87**

Postnr./By **8700 Horsens**

CVR-nr. **34448841**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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	
<b>30-09-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 26-06-2019	
Dato 01-02-2018	
Dato 11-04-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret papir og sæbe ved vaske, ingen anmærkninger. Gennemgået procedure for nedkøling af oksekød og kål samt tilberedning af forårssruller, ingen anmærkninger. Kontrolleret fødevarer med hensyn til temperatur, adskillelse og opbevaring, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af virksomhedens lokaler og udstyr, herunder opvaskemaskine samt procedure for rengøring af pålægsmaskine, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation for opvarmning og nedkøling for august og september 2020, ingen anmærkninger. Vejledt om indfrysning af laks ikke er nødvendigt for opdræt

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