

Virksomhed **Restaurant Hua Long**

Adresse Astersvej 5-7

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 34396043

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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	
03-10-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 22-06-2022	
Dato 03-05-2022	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 21-01-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevarings temperaturer i køle og fryse inventar adskilles af fødevarer på køl samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Vejledt om tidsstyring af fødevarer uden for køl.

Følgende er konstateret: I rum ved siden af lager opbevares der mel i sække hvor der hænger håndklæder samt andre beklædnings dele hen over.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, melet flyttes under tilsynet. Vejledt konkret om løsnings forslag til opbevaring.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: I dobbelt køleskab i køkken fremstår gummilister med sort fugtig belægning, Hylder i kølerum fremstår på undersiden med små sorte pletter af formodet skimmelvækst, på stort set alle hylder.

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **Restaurant Hua Long**

Adresse Astersvej 5-7

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 34396043

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Vejledt konkret om desinfektion herunder vask ved højde temperatur eller godkendt desinfektionsmiddel.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: skadedyrssikring.

Følgende er konstateret: Ved bag dør mangler der et stykke gummiliste i bunden det gaber så en kugle pen kan komme i gemmen,

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, virksomheden kontakter en håndværker med det samme.

Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling indfrysning af fersk fisk samt PH måling for perioden maj 2022 til dags dato.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer oplyst af virksomhed.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

03-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift