

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kinesisk Restaurant Hua Xin**

Adresse **Algade 69**

Postnr./By **4760 Vordingborg**

CVR-nr. **27543855**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

16-08-2022



Tidligere kontrol

Dato	28-06-2022	
Dato	05-05-2022	
Dato	03-09-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes at virksomheder skal dokumentere, hvordan nedkølingen foregår af sushi ris, eller at der er opnået en pH-værdi på maks. 4,5 ved tilsætning af sushi-zu umiddelbart efter varmebehandlingens afslutning.

Følgende er konstateret: Virksomheden kontrollerer og dokumenterer ikke pH i sushi ris. Virksomheden oplyser at tilsætte blanding af eddike, sukker og salt til ris til sushi, men kontrollerer ikke pH i risen. Virksomheden oplyser ikke at nedkøle ris til sushi fra 65 grader til <10 grader på under 3 timer, hvis risen skal benyttes samme dag. Hvis virksomheden skal benytte ris dagen efter vil virksomheden nedkøle risen til <10 grader på under 3 timer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det vidste jeg ikke at vi skulle gøre her. Jeg har ikke flere pH strips, jeg indkøber nye.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for håndtering af kogte ris i buffet, herunder 3 timers reglen og kassation af ris.

Generelt vejledt om regler for ledere af en fødevarer virksomhed straks skal underrette de kompetente myndigheder, hvis

Fødevarestyrelsen

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

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kinesisk Restaurant Hua Xin**

Adresse Algade 69

Postnr./By 4760 Vordingborg

CVR-nr. 27543855

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomheden antager eller har grund til at antage, at en fødevarer, virksomheden markedsfører, kan have sundhedsskadelig indvirkning på mennesker.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende udstyr: Køkken herunder produktbærende overflader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Følgende er kontrolleret: Væg i lokale på højre siden af køkken, hvor der koges ris

Følgende er konstateret: Væg fremstår med tydelige lange revner i fliser henover væg samt et hul, hvor fliser er faldet ud fra på størrelse med cirka 15 cm x 15 cm tæt ved riskogeren.

Fotodokumentation optaget af forholdene.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg vil opsætte en metal plade henover hullet.

Indskræpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for sushi og ris herunder har virksomheden nedskrevet en grænse for pH-værdi i ris, som er pH <4,5.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og varmholdelse for perioden juli 2022 til dags dato.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

Fødevarestyrelsen

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

16-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk