

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	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	☐ Kontrolkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

29-09-2022



Tidligere kontrol

Dato 16-08-2022	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 28-06-2022	
Dato 05-05-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har udarbejdet en procedure for produktion af sushi-ris, hvor pH-måling foretages og dokumenteres.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer i køkken og ved buffet, herunder temperaturmålinger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Fliser på væg ved risproduktion. Der er opsat nye fliser hvor der manglede, der er fuget i revnerne og spartlet ved kanten på stålplade, virksomheden har rykket håndtering af ris til andet område, indtil skaden er udbedret helt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Lager, køkken og serveringsområde, herunder indgangspartier og rørføring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for

Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

