

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ming Hao ApS**

Adresse **Levysgade 2**

Postnr./By **8700 Horsens**

CVR-nr. **36411813**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

25-10-2022



Tidligere kontrol

Dato	22-02-2021	
Dato	23-08-2019	
Dato	21-06-2019	
Tilsætningsstoffer m.v.		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer samt adskillelse og tildækning af fødevarer på køl og frost, faciliteter til hygiejnisk håndvask, virksomhedens procedurer for tidsstyring af fødevarer på buffet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken herunder produktionsoverflader, køle og fryseenheder, opvaskeafsnit samt inventar og udstyr. Konstateret begyndende rustdannelse i hjørnet i kølerummet samt rim på loftet i frostdoksen - vurderet som en bagatel da det ikke er produktberørende overflader og virksomhedne har redegjort for udbedring heraf.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, varmebehandling og nedkøling samt varmeholdelse siden juli mdr. 2022.

Virksomhedens egenkontrollprocedurer måling af pH i sushi-ris, vejledt omkring fastsættelse af dokumentationsfrekvens herfor.

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

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk