

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Dragon Grill Express**

V/Wai Ling Lam

Adresse Amagerbrogade 186

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 25306449

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

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

Denne kontrol, dato

24-11-2022



Tidligere kontrol

Dato 13-06-2022	
Dato 17-03-2022	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 22-04-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: Virksomheden har nedkølet karrysovs i køleskab siden i går. Karrysovsen har ikke undergået korrekt nedkøling. Der blev målt 16,8 grader C i midten af spanden med den omtalte karrysovs.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Karrysovsen bliver kasseret under kontrolbesøget. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Konkret vejledt omkring procedurer for nedkøling.

Kontrolleret opbevaring af fødevarer, adskillelse og tildækning af fødevarer og temperaturer i køleanordninger. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for indfrysning af rå fisk. Ingen anmærkninger. Kontrolleret vaskeforhold herunder faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt omkring procedure for virksomhedens 3-timers regel for opbevaring af kølepligtige fødevarer opbevaret uden for køl. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af:

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Dragon Grill Express**

V/Wai Ling Lam

Adresse Amagerbrogade 186

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 25306449

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Produktionsområde, køleanordninger, inventarer. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt procedurer for rengøring samt rengøringskontrol.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation af egenkontrollen: Varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, indfrysning, opvarmning, nedkøling for perioden fra forrige kontrolbesøg. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Konkret vejledt omkring placering af kontrolrapporten så ophænges ved indgangspartiet til virksomheden. Kontrolrapporten skal placeres således, at den til stadighed er let synlig og læsbar for forbrugerne, inden disse træder virksomhedens forretningsområde.

Fødevarestyrelsen

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

24-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift