

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Ming Zhú**

Adresse Stiholmsvej 3

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 32126855

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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

01-03-2024



Tidligere kontrol

Dato 25-10-2022	
Dato 11-11-2021	
Dato 30-06-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og aftørring i baren og produktionskøkken. Målt stikprøvevis temperaturer i fryse- og køleindretninger.

Adskillelse og tildækning. Vejledt konkret om at fødevarer bliver opløftet fra gulvet.

Vejledt konkret om at sæbe og papir skal være tilgængeligt ved håndvaske herunder at håndvasken ikke anvendes til andre aktiviteter.

Følgende er konstateret: Fødevarer i fryser fremstår ikke tildækkede og med andre fødevareremballager placeret oven på og under produktionsborde står der bøtter som ligeledes ikke er tildækket.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for kontaminering.

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

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 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 Restaurant Ming Zhú

Adresse Stiholmsvej 3

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 32126855

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

fødevarer.

Det indskræpes, 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 produktionskøkkenet fremstår bordflader, undersiden af borde, bordben, vægge og gulv samt hylder og hyldeknægte med mørke plamager af indtørret mad af ældre dato og fremstår endvidere med tykke plamager af spildt olie, antageligt fra frituren. På undersiden af produktionsbordet i midten af køkkenet hænger der dråber af olie.

Rist til køleanlæg i kølerum fremstår med tykke belægnings af støv.

Pålægsmaskine i baglokale fremstår på siderne, på skærebladet og omkring aftagelige dele med indtørrede madrester af formodet ældre dato.

Vindueskarm bag opvaskemaskine fremstår med belægnings af støv og spindelvæv.

Laminatgulv under produktionsbord i midten af produktionskøkken fremstår med sorte plamager af formodet skimmel.

Fotodokumentation er foretaget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan jeg godt se.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligehold af lokaler og inventar.

Følgende er konstateret: Loftet fremstår med huller og mikroovn samt hylder og reoler i kølerum fremstår med enkelte steder belægnings af rust.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for vedligehold af lokaler, udstyr og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, varmeholdelse, opvarmning, nedkøling, indfrysning af fisk, samt pH-måling de sidste 4 måneder til dags dato.

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

Fødevarestyrelsen

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

01-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Ming Zhú**

Adresse Stiholmsvej 3

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 32126855

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

med smileysymbol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre jvf. virk.dk.

Fødevarestyrelsen

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

01-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk