

Virksomhed **Mongolian Barbecue**

Adresse Springvandspladsen 5 A

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 30645677

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-11-2014

Tidligere kontrol

Dato 27-11-2013	
Dato 15-06-2012	
Dato 04-08-2011	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur og hygiejnisk opbevaring af fødevarer i køl og frost, herunder temperatur ved opbevaring af fersk laks til sushi. Procedure (mundtligt) for håndtering af buffet og indfrysning af fersk laks til sushi. Sæbe og engangspapir, koldt og varmt vand ved håndvask i køkken. Set stegetermometer. Vejledt om brug af den korrekte termometer til opvarmning og nedkøling. Virksomheden er vejledt om søge flere informationer om håndtering af fødevarer på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring og vedligeholdelse af buffet, produktionsområde, køl- og frostrum. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for opbevaringstemperatur, ph måling af ris, nedkøling af sovser. Virksomheden er konkret vejledt om beskrivelse af procedure for håndtering af buffet, herunder sushi, samt om beskrivelse af procedure og dokumentation for indfrysning af fersk laks til sushi.

Virksomheden oplyser, at fremstilling af sushi begyndte i oktober.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af

