

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Xin Fu**

Adresse **Øverødvej 5**

Postnr./By **2840 Holte**

CVR-nr. **29669570**

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

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

Denne kontrol, dato

27-06-2019



Tidligere kontrol

Dato	20-02-2018	
Dato	11-08-2017	
Dato	18-01-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i område til sushiproduktion samt i barområde. Opbevaring af fødevarer i køle- og frostinventar, herunder fersk fisk til sushi ved max 2 grader. Kontrolleret virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Bordoverflader, køle- og frostinventar, område til sushiproduktion, barområde med isterningmaskine samt buffetområde.

Følgende er konstateret: Vægge og gulv i produktionskøkken fremstår ikke tilstrækkelig rengjort. Væggene fremstår fedtede og gulvet fremstår fedtet og med snavs langs kanter og hjørner. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden ellers fremstår uden anmærkning. Vejledt generelt om regler for renholdelse af lokaler hvor der håndteres fødevarer, herunder at virksomheden fremstår i pæn stand.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set udstyr til måling af pH i ris.

Følgende er konstateret: Virksomhedens indstikstermometer virker ikke ved tilsynet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Xin Fu**

Adresse **Øverødvej 5**

Postnr./By **2840 Holte**

CVR-nr. **29669570**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

overtrædelse, da virksomheden oplyser at have misforstået at overfladetermometer ikke er tilstrækkeligt til måling af opvarmning, nedkøling og varmholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling af fødevarer samt indfrysning af fisk og pH-måling af ris for 2019.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set sporbarhed på laks og tuna loins via faktura fra leverandør. Vejledt konkret om indfrysning af fersk fisk til rå servering, med mindre leverandøren dokumentere indfrysning eller parasitfri opdræt.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret: CVR-nummer. OK.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

27-06-2019

Dato