

# Kontrolrapport

Virksomhed **Sheng Hua ApS**

Adresse **Bredgade 61**

Postnr./By **4400 Kalundborg**

CVR-nr. **37838101**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 2        |
| Vedligeholdelse                    | 2        |
| 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 |                                                                             |
| Elite                                      | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.        |

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

Denne kontrol, dato

**19-11-2021**



## Tidligere kontrol

|                           |            |  |
|---------------------------|------------|--|
| Dato                      | 27-07-2021 |  |
| Dato                      | 17-05-2021 |  |
| Virksomhedens egenkontrol |            |  |
| Dato                      | 07-10-2019 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Stikprøvevis kontrolleret temperatur i kølerum og i kølemøbler i sushikøkken, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Lameller og kanter i isterningemaskine fremstår med røde og slimede belægninger. Bagvæg, hylder og hyldeknægte i kølerum i varmt køkken, fremstår med indtørrede plamager af suace, og plamager af skimmellignende vækst. Foto optaget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af udstyr. Det indskræpes, at redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt. Følgende er konstateret: Næsten samtlige hyldeknægte i kølerum i køkken, fremstår med tydelige, afskallende plamager af rust. Hylde på



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport

Virksomhed **Sheng Hua ApS**

Adresse Bredgade 61

Postnr./By 4400 Kalundborg

CVR-nr. 37838101

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

lager fremstår ligeledes med tydelig plamage af rust. Foto optaget. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelsen, opbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkøling fra august måned 2021 til dags dato.

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



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

19-11-2021

Dato