

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hong Kong House**

Adresse **Torvegade 1**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr. **26355109**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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

12-07-2022



Tidligere kontrol

Dato	30-03-2022	
Dato	22-02-2022	
Dato	11-06-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og

engangstørring, stikprøvevist temperaturkontrol i

køle/fryseenheder og buffet, opbevaring og adskillelse af køle

og ikke kølekrævende fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Kontrolleret:

Virksomhedens mundtlige procedurer for renholdelse af

varmebuffet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende barområde,

produktionsområder, opvaskeområder og kundeområder,

herunder vægge, loft, gulv, bordoverflader, friture og emfang.

Følgende er konstateret: Håndtag til skuffer med drikkeglas i

barområdet fremstår let fedtet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr. Vejledt generelt

om at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i

berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og

om nødvendigt desinficeres.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

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 fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Hong Kong House

Adresse Torvegade 1

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 26355109

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og stikprøvevist resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og varmeholdelse fra sidste kontrolbesøg til og med dags dato.

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

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

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

Fødevarestyrelsen

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

12-07-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk