

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Peking Restaurant**

Adresse Ved Fjorden 2 A

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 35172645

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

01-09-2022



Tidligere kontrol

Dato 01-07-2022	
Dato 02-05-2022	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 06-03-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 7. september 2022.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: Temperatur i ca. 5 L suppe med kylling er målt til 9,7 °C, kl. 13.00. Virksomheden oplyser, at suppen er produceret ca. kl. 16 dagen før, og sat til nedkøling i gryden i kølerummet ca. 2 timer efter endt tilberedning.

Temperatur i ca 5 kg kogt kyllingetern er målt til 6,9 °C, kl. 13.00. Virksomheden oplyser, at kyllingetern ligeledes er produceret og sat til nedkøling dagen før.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Ændrer vores procedurer for nedkøling.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt konkret om omhældning til eksempelvis flade gastronomer i mindre portioner samt evt. brug af kold vand for hurtig nedkøling. Vejledt om måling af kernetemperatur midt i produktet med indstikstermometer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligehold af malede vægge og loft

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Peking Restaurant**

Adresse Ved Fjorden 2 A

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 35172645

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

i køkken er kontrolleret uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling. Skriftlig indskærpelse fremsendt.

Følgende er konstateret: Dokumentation af opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling er sidst udført i uge 24 i 2022. Frekvens for dokumentation er fastsat til ugentligt.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Følger op herpå.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Nakkefilét af gris fra to leverandører samt Okseinderlår u/kappe. Set faktuar og bon for køb. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, risikoaktiviteter, kontaktoplysninger og korrekt CVR og p. nr.

Fødevarestyrelsen

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

01-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift