

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mangorestaurant**

V/Hangping Li

Adresse Skovvangen 42

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 25312996

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.	
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

29-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 30-05-2023	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 28-11-2022	
Dato 09-08-2022	

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 vask og tørring af hænder.

Generel håndtering af buffet, herunder procedurer for tilberedning af fødevarer beregnet til buffet, løbende overvågning af buffet, brug af egnede og lange serveringsbestik og redskaber. Virksomheden oplyser at varme retter og sushi maksimalt står på buffeten i 3 timer.

Følgende er konstateret: opbevaringstemperatur i køleenhed blev målt til 6,3 grader. I køleskabet blev der opbevaret fersk kylling samt opvarmede, nedkølede produkter i form af indbagte rejer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om krav til opbevaringstemperaturer.

Kontrolleret procedure for brug af plaster hos personale der håndterer fødevarer. OK Virksomheden oplyser at der altid benyttes handsker når en ansat har plaster på hænderne.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret generel rengøring af spiseområde og tilvirkningsområde. OK

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for

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 **Mangorestaurant**

V/Hangping Li

Adresse Skovvangen 42

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 25312996

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

buffethåndtering, herunder at fødevarer opbevaret uden for køl serveres indenfor 3 timer, eller der sikres en varmholdelse på minimum 65 grader af varme retter på buffet. Set dokumentation for varmholdelsestemperaturer, opbevaringstemperaturer køl/frost, varemodtagelse for maj/juni 2023.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret ophængning af kontrolrapport ved indgang til virksomhed.

Følgende er konstateret: Virksomheden har kun ophængt side 1 af kontrolrapporten, side 2 er ikke ophængt. Det konstaterede forhold, hvor der er givet indskærpelse, er angivet på side 1. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for ophængning af kontrolrapport.

Der er ikke fuldt op på indskærpelse af 30.5.2023.

Fødevarestyrelsen

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

29-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk