

Virksomhed **Miga Koreansk Japansk Restaurant**

Adresse Gammel Kongevej 33B

Postnr./By 1610 København V

CVR-nr. 30840046

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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 eller forbud   |
| 4        | Bødeforlæg, politianmeldelse, 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     Kontrolkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**25-06-2015**

### Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 04-06-2014 |  |
| Dato 13-03-2013 |  |
| Dato 31-10-2012 |  |

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevarings temperaturer, adskillelse af fødevarer på køl samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gulve, vægge, bordoverflader samt opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Set funktionelt indstiks termometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemottagelse, indfrysning af fisk, opvarmning, nedkøling samt varmholdelse, for perioden d. 1 januar 2015 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed af Dasida (bouillon) jævnfør faktura fra kims asia.

1 time

Kontrollens varighed