

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Kiin Kiin**

Adresse **Guldbergsgade 21**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **29603170**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
12-03-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 04-11-2016	
Dato 13-05-2015	
Dato 04-12-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tilsyn grundet forbrugerhenvendelse.

Virksomheden har redegjort for produktionen af martsmenuen. Gennemgået procedurer for opvarmning og nedkøling af fødevare (supper og lignende), brug af svampe (der anvendes kun champignons og enoki), brug af squash (anvendes ikke), brug af toskallede bløddyr (der anvendes kun østers, som koges til sauce), regler for personlig hygiejne.

Virksomheden har foretaget aktiv casefinding blandt ca. 200 gæster, der har spist i restauranten fredag og lørdag, uden at få oplysninger om andre tilfælde. Kontrolleret opbevaring i diverse køleskabe, herunder stikprøvekontrol af temperaturer og adskillelse i kølerum og køleskabe. Adskillelse i køkkenet. Kontrolleret at der er rindende vand, sæbe og engangssoftørring ved håndvaske i køkken og personaletoilet. Vejledt virksomheden konkret om adgang til vand i kælderlokale, hvor der opbevares fødevarer og bages grøntsager.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkkener, lager, personalegarderobe, personaletoilet, opvask. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for opbevaringstemperaturer, for varemodtagelse, for opvarmning

