

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	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input checked="" type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
17-04-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 12-03-2018	
Dato 04-11-2016	
Dato 13-05-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fødevarerejseholdet har d.d. kontrolleret virksomheden. Der er udleveret retssikkerhedsblanket med klagevejledning og oplyst om gebyrbetaling.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejne under produktion i køkken. Ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaring af ren og uren arbejdsbeklædning. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om adskillelse ved opbevaring af personlige genstande. Kontrolleret opbevaring af fødevarer på tørvarelager. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køkken og restaurationslokale samt kælderlager. Konkret vejledt om vægge i opgang til køkken.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejds gange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: køleskabemv friture, afrimning af fryser, vægge i køkkenet, ovne, emhætte skraldespande mv.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Konkret vejledt om væghjørne med afskallende maling i kælder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for opbevaringstemperaturer, for varemottagelse, for opvarmning og nedkøling for uge 10 til og med dags dato. Ingen

