

Kontrolrapport



Virksomhed **JIN SHING GRILL ApS**

Adresse **Hjørringvej 40**

Postnr./By **9400 Nørresundby**

CVR-nr. **10086515**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

25-08-2021



Tidligere kontrol

Dato	17-10-2019	
Dato	05-12-2018	
Dato	01-07-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for nedkøling af fødevarer, bl.a. svinekød, kyllingekød, grillkylling, ris, pasta. Virksomheden anvender store gastro bakker til nedkøling af fødevarer. Nedkøling foregår i kølerum, dog nogle typer fødevarer nedkøles i frostrum. Kontrolleret brug af termometer, samt procedure for kalibrering af termometer. Målte opbevaringstemperaturer på køl og frost inventar i ekspeditonsområde, samt kølerum og frostrum. Håndvask i ekspeditonsområde er forsynet med koldt og varmt vand, sæbe og engangspapir.

Præsenteret virksomheden for værktøjet SiTTi og emne siden "nedkøling af fødevarer". Værktøj SiTTi, kan anvendes til fastlæggelse af sikker nedkøling:

www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Hygiejne_og_indretni ng/Sider/Find_en_sikker_temperatur-tid_kombination_med_siTTi.aspx

Gennemgået og afleveret fakta ark om nedkøling.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og procedure for nedkøling.

Dokumentation for nedkøling fra maj 2021 til dags dato.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret uden anmærkninger:

Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk