

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Jinhuse**

Adresse **Bramstræde 1C**

Postnr./By **3000 Helsingør**

CVR-nr. **43401033**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

28-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 19-10-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 16-08-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 22-06-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Udleveret tillægsside

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på administrativ bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: alle døre holdes lukket.

Fulgt op på administrativ bøde fra forrige kontrolbesøg.

Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: der er kold og varm vand ved alle håndvaske.

Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

opbevaringstemperatur i køl og frost. Der er ingen ferske fisk i virksomheden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: køkken fremstår med fedtet

Fødevarestyrelsen

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

30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Jinhuse**

Adresse **Bramstræde 1C**

Postnr./By **3000 Helsingør**

CVR-nr. **43401033**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

overflader. Der er meget rudet i køkken, hvor der er mangle fødevarer fra dagen før, som står i køkken.

Virksomheden oplyser at det bliver smidt ud. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden oplyser at de måler ph i sushiris, lige så snart ris er kogt færdig og der er tilsat eddike. Virksomheden måler med ph-strips. Drøftet ph-meter med virksomheden.

Kontrolleret tilgængelighed af dokumentation for egenkontrol.

Det indskræpes, at dokumentation for egenkontrollens gennemførelse og resultater til enhver tid skal kunne fremvises på Fødevarestyrelsens anmodning.

Følgende er konstateret: virksomheden har ikke adgang til elektronik egenkontrol, da der lukket for wifi d.d.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Fødevarestyrelsen

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

28-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk