

# Kontrolrapport

Virksomhed **Kiin kiin strandvejen**

Adresse **Strandvejen 221A, a**

Postnr./By **2900 Hellerup**

CVR-nr. **29603170**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input checked="" type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>21-09-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fødevarerejseholdet har foretaget kontrol af virksomheden.

Udleveret retssikkerhedsblanket samt vejledt om betaling for kontrol.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur målt med luftføler i køleskuffe med fersk fisk, kød mv. Temperatur målt til 2,0 grader. Virksomheden oplyser, at produktionsvask benyttes tidsforskudt til klargøring af de forskellige fødevaregrupper samt afskylning af arbejdsredskaber og service, ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke en håndvask i produktionskøkken. Der er kun en produktionsvask som tidsforskudt bruges til opvask. Virksomheden har en håndvask i bar og oplyser, at der opsættes en håndvask i morgen. Virksomheden talte med VVS under tilsynet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Konkret vejledt om regler for håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Restaurations- og køkkenlokaler. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden vejledt om, at fliser med afslag over ovn og flænge i marmorkøkkenbord bør

