

Kontrolrapport

Virksomhed **Kiin kiin Bao Bao**

Adresse **Vesterbrogade 96, st.**

Postnr./By **1620 København V**

CVR-nr. **29603170**

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

Denne kontrol, dato	
20-12-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 02-11-2017	
Hygiejne: Vedligeholdelse	
Dato 23-11-2016	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret temperatur med termomoter med luftføler i køleskab med tilberedt kød og grøntsager. Målt til 6,3. Virksomheden har mundtligt oplyst at temperatur skal være 5,0 grader.

Der er mungtligt gjort rede for adskillelse af fødevarer i kølefaciliteter og der er kontrolleret opbevaring af fødevarer i kølerum og kølemøbler- Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: køkken herunder gulve, vægge og produktionsområde herunder kølerum. Ingen anmærkning. Vejledt om rengøring i område omkring ovenlysvindue.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse fra sidste kontrolbesøg. Forholdet bragt i orden.

Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: kælderrum, hvori der opbevares tørvarer. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Menukort kontrolleret for

ansprisninger: Der er ingen anprisninger. Ingen anmærkninger