

Kontrolrapport



Virksomhed **Khun Juk Oriental**

Adresse **Store Kongensgade 9, st**

Postnr./By **1264 København K**

CVR-nr. **27395449**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

14-06-2018



Tidligere kontrol

Dato	04-12-2017	
Dato	08-08-2016	
Dato	11-08-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og

tørring af hænder, opbevaringstemperatur i køle- og

fryseenheder, samt gennemgået produktionsflow i køkken,

adskillelse mellem rent og urent og procedure for

varmeholdelse og varmebehandling. Generelt vejledt om

håndvask og tilgængelighed af håndvask, samt opbevaring af

fersk fisk, herunder konkret vejledt om at hvis virksomheden

ikke har kølefaciliteter som kan holde 2 grader kan

virksomheden anvende is på fersk fisk. Generelt vejledt om

varmeholdelse af ris, herunder anvendelse af 3 timers reglen.

Generelt vejledt om at fødevarer skal være frit af gulv.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af køkken med inventar, herunder

køle- og fryseenheder, bordoverflader og opvaskeafdeling.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for gennemført

egenkontrol for varemodtagelse, opvarmning og

opbevaringstemperatur fra maj 2018 til dags dato. Generelt

vejledt om nedkøling, herunder at virksomheden skal

dokumentere nedkøling hvis de fx nedkøler kylling. Konkret

vejledt om at hvis den opvarmede nedkølede kylling når at

blive serveret inden nedkølingen er færdig kan dette



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

40 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Khun Juk Oriental**

Adresse Store Kongensgade 9, st

Postnr./By 1264 København K

CVR-nr. 27395449

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumenteres i egenkontrollen under nedkøling.

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

Mærkning og information: Kontrolleret regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skilter med, at oplysninger kan fås på forespørgsel, ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.