

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Kiin Kiin**

Adresse **Guldbergsgade 21**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **29603170**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 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

**04-07-2018**



## Tidligere kontrol

Dato	17-04-2018	
Dato	12-03-2018	
Dato	04-11-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fødevarerejseholdet har foretaget kontrol på baggrund af en anmeldelse.

Udleveret retssikkerhedsblanket og henvist til klagevejledning.

Vejledt om betaling for kontrol.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

virksomhedens kælder lokaler med opbevaring af tørvarer

fremstår rene, samt deres opbevaring af vasketøj er

kontrolleret uden anmærkninger. Virksomhedens køkken

fremstår pænt og rent.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: kælder lokaler samt køkken faciliteter.

Følgende er konstateret: Virksomhedens kælder loftet fremstår

slidte og skaler i hjørnerne. Ligeledes er virksomhedens

opbevarings hylder i køkkenet, er slidte på undersiden, der

fremstår råtræ overflader. Virksomheden oplyser at de om 2

uger lukker restauranten ned og får renoveret og malet deres

kælderlokaler, køkken og restaurant.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder for ovenstående forhold.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

