

Kontrolrapport



Virksomhed **Jin Yuan Restaurant**

Adresse **Kastruplundgade 22**

Postnr./By **2770 Kastrup**

CVR-nr. **14312439**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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 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	
18-09-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 02-03-2017	
Dato 11-10-2016	
Dato 18-02-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer, hygiejnisk opsætning af buffet samt håndvaskeforhold. Følgende er konstateret: Køledisk hvor der opbevares ferske fisk blev målt til 5°C. Der blev opbevaret halvfrossen laks der blev målt til -2°C og der ringes efter montør. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for temperaturer på ferske fisk.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionskøkken, opvaskeafdeling, lager og buffet/salgssområde med inventar. Ingen anmærkninger. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af produktionskøkken, opvaskeafdeling, lager og buffet/salgssområde med inventar. Ingen anmærkninger. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set dokumentation for opbevaringstemperatur, varemottagelse, nedkøling, indfrysning, buffet og opvarmning samt skyllevandstemperatur for 2018. Stikprøvevis kontrolleret egenkontrolprogram og risikoanalyse uden anmærkninger.