

Kontrolrapport

Virksomhed **Kiin kiin østerbro**

Adresse **Dampfærgevej 7**

Postnr./By **2100 København Ø**

CVR-nr. **29603170**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
09-10-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 09-08-2017	
Dato 03-10-2016	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Vejledt virksomheden om regler vedr. håndvaske, herunder at dedikere en vask udelukkende til håndvask.

Kontrolleret opbevaring af fødevarer i køleenheder, herunder temperaturer og adskillelse. Virksomheden har redegjort for nedkøling af fødevarer. Vejledt virksomheden eventuel anvende af andre bølter end 5 liters og med større overflade, således at nedkølingen foregår hurtigere.

Redegjort for opvarmning og opbevaring af kogt ris ved 75 grader og max 3 timer. Vejledt virksomhed om regler vedrørende tidsstyring af ris.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Der mangler rengøring bag komfur. Der sås gammel snavs på vægge bag inventar i produktionskøkken.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om rengøring omkring vægge bag inventar.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af

