

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Kiin Kiin**

Adresse **Guldbergsgade 21**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **29603170**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	
15-11-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 04-07-2018	
Dato 17-04-2018	
Dato 12-03-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fødevarerejseholdet har d.d. kontrolleret virksomheden.

Kontrollen er gennemført på baggrund af en klage. Der er oplyst om indholdet i klagen.

Der er oplyst om betaling for kontrollen. Der er udleveret blanket om kontrollen. Der er henvist til klagevejledningen på bagsiden af denne rapport.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer i kælderen, herunder i kølerummet. Der er vejledt om placering af spande med fond og røde kødkasser, som er placeret direkte på gulvet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om placering af fødevarer.

Virksomheden har mundtligt redegjort for procedure for nedkøling af opvarmede fødevarer. Der nedkøles fond på i lagerrum i kælderen.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af gulv i kølerum og lager i kælder. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret tilgængelighed af risikoanalyse.

Det indskræpes, at risikoanalysen til en hver tid skal være tilgængelig i virksomheden.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise en

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Kiin Kiin**

Adresse **Guldbergsgade 21**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **29603170**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

risikoanalyse, men oplyser at den er udarbejdet og ligger på en computer. Virksomheden modtager og opbevarer kølepligtige fødevarer. Der opvarmes og nedkøles fødevarer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Ansvarlig i køkkenet oplyser at risikovurderingen formentligt er bortkommet ved en flytning af kontor i sommer, dette bekræfter køkkenchef og ejer telefonisk. Det oplyses at risikovurderingen derfor ligger enten på et andet kontor eller på en PC, som virksomheden ikke har adgang til på kontroltidspunktet. Det oplyses at hovedkontor vil komme med den. På dette tidspunkt har kontrollen varet i 1 time. Det blev oplyst at den skal være tilgængelig i virksomheden samt kunne fremvises under kontrolbesøget. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Emballage m.v.: Kontrolleret: at spande der anvendes til nedkøling er godkendt til dette. Følgende er konstateret: Virksomheden nedkøler varme fonder i spande, der har været anvendt til friture olie.

Virksomheden kan ikke fremvise dokumentation for at spande er godkendt til opbevaring og nedkøling var fødevarer ved højtemperaturer end stuetemperatur.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler vedr. anvendelse af FKM.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

15-11-2018

Dato