

Kontrolrapport

Virksomhed **Kiin kiin strandvejen**

Adresse **Strandvejen 221A, a**

Postnr./By **2900 Hellerup**

CVR-nr. **29603170**

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.	
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	
11-12-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 19-12-2017	
Dato 21-09-2017	
Hygiejne: Vedligeholdelse	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fødevarerejseholdet har d.d. kontrolleret virksomheden.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der er vejledt om, håndvask er hensigtsmæssigt placeret og tilgængelig.

Følgende er konstateret: Der er en håndvask, men der er begrænset tilgang til den, idet den var blokeret af flere plastikspande. Forholdet vurderes under de forliggende omstændigheder til at være under bagatelgrænsen.

Kontrolleret opbevaring af fødevarer herunder temperatur i køleskabe - inden anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, hygiejniske håndvaskeprocedurer, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: I produktionskøkken; køleskabe, gulv, vægge og lofter, køkkenborde og komfur. I kælder er kummefryser kontrolleret, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for gennemført egenkontrol for oktober til 25. november for varemodtagelse, opbevaring og nedkøling. Kontrolleret risikoanalyse for allergener, ingen

