

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 | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | |
| Godkendelser m.v. | |
| Særlige mærkningsordninger | |
| Varestandarder | |
| Tilsætningsstoffer m.v. | 1 |
| Kemiske forureninger | |
| Emballage m.v. | |
| Andet | |

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

| Resultat | Betyder |
|----------|---|
| 1 | Ingen anmærkninger |
| 2 | Indskærpelse |
| 3 | Påbud, forbud eller tvangsbøder |
| 4 | Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|---------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 14-01-2019 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 15-11-2018 | |
| Virksomhedens egenkontrol | |
| Dato 04-07-2018 | |
| | |
| Dato 17-04-2018 | |
| | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret d. 15. januar 2019.

Fødevarerejseholdet har d. 14 januar 2019 foretaget opfølgende kontrol.

Meddelt mundtligt i forbindelse med kontrolbesøget om regler for betaling af kontrol og retssikkerhed.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens kølerum samt fryser i kælder er temperaturen kontrolleret uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler:

Virksomhedens køleskab, lagerlokaler samt køkken areal.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har fremvist risikoanalyse, kontrolleret risikoanalyse for opvarmning, nedkøling, opbevaring. Kontrolleret risikoanalyse for tilsætningsstoffer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: ophæng af kontrolrapport.

Følgende er konstateret: Virksomhedens kontrolrapport er

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Kiin Kiin**

Adresse **Guldbergsgade 21**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **29603170**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrolleret uden anmærkninger. Viksomheden har dog elite klistermærke hængende ved indgangsparti.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler vedr. elite smiley.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens anvendelse af tilsætningsstoffer: E-461 og E153, herunder indplacering og mængdebegrænsning. Produkterne er QS. E-461 indplaceres i 12.6 og E-153 i 5.4.

Vejledt virksomheden om regler vedr. indplaceringskategorier og opslag i EU-database.