

Kontrolrapport

Virksomhed **Kinome aps**

Adresse Strandvejen 68C, st

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 39502828

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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, 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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
09-08-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 27-08-2018	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur, adskillelse, opbevaring og tildækning af fødevarer på køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Mundtlige procedurer for indfrysning af fersk fisk samt pH-måling af ris. Godkendelse af anvendte desinfektionsmidler. Ydet konkret vejledning om begrænsning af kontaminering fra redskaber og viskestykker.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: i vinkøler ses der ansamlinger af snavs på hylder. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køleskabe i køkken, fryserne, arbejdsborde, redskaber, udstyr, komfur, emfang, område ved opvask samt lofter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: lokaler og inventar. Ydet konkret vejledning om udskiftning af skærebrædder og gummilister i køleskabe, ved slid.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation fo r gennemført kontrol af varemottagekse, kølekontrol, opvarming, nedkøling, pH-måling af ris samt indfrysning af fersk fisk siden seneste tilsyn samt



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

