

# 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	1
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, 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		
<b>16-12-2019</b>		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	14-01-2019	
Dato	15-11-2018	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	04-07-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fødevarerejseholdet har foretaget kontrol på baggrund af ordinær kontrol

Udleveret retssikkerhedsblanket og henvist til klagevejledning. Vejledt om betaling for kontrol.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mulighed for hygiejnisk håndvask i alle produktions områder. Stikprøvevis målt temperatur i køle og frost møbler. Brug af hygiejnisk beklædning.

Virksomheden har mundligt redegjort for håndtering af anretning, servering og tilberedning.

Gennemgået procedure for arbejdsflow herunder adskillelse i køkken ved skiftende arbejde.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: 2 opvaskemaskiner, gulve, hylder, isterningmaskine, område ved komfur, område ved lille køkken, kundeområde og kølerum med inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Kølerum, hylder, køkken med redskabeer og inventar.

Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om vedligehold af hylder og bordplader i 2 bar områder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Kiin Kiin**

Adresse **Guldbergsgade 21**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **29603170**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opvarmning, opbevaring og nedkøling for perioden fra september 2019 frem til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Chilli, kylling bryst, champignon, citron græs jf. faktura. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Vejledt generelt om produktdata for fødevarekontaktmaterialer.