

# Kontrolrapport

Virksomhed **Jin Yuan Restaurant**

Adresse **Kastruplundgade 22**

Postnr./By **2770 Kastrup**

CVR-nr. **14312439**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
<b>06-02-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 20-08-2019	
Dato 20-06-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 18-09-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer samt håndvaskeforhold.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionskøkken, opvaskeafdeling og kælder med udstyr og inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af produktionskøkken, opvaskeafdeling og kælder med udstyr og inventar. Ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: 4 lister i kølediske i køkke er i stykker/revnet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set dokumentation for opbevaringstemperatur, varemottagelse, nedkøling og opvarmning samt indfrysning af ferske laks fra sidste tilsyn.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: 22 kg fersk laks er kontrolleret via faktura fra dansk registeret leverandør. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Godkendelses vilkår kontrolleret herunder korrekt cvr.og P-nr. Ingen anmærkninger.