

Kontrolrapport



Virksomhed **Khun Juk Oriental**

Adresse **Store Kongensgade 9, st**

Postnr./By **1264 København K**

CVR-nr. **27395449**

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.	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 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

14-06-2018



Tidligere kontrol

Dato	04-12-2017	
Dato	08-08-2016	
Dato	11-08-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder, samt gennemgået produktionsflow i køkken, adskillelse mellem rent og urent og procedure for varmeholdelse og varmebehandling. Generelt vejledt om håndvask og tilgængelighed af håndvask, samt opbevaring af fersk fisk, herunder konkret vejledt om at hvis virksomheden ikke har kølefaciliteter som kan holde 2 grader kan virksomheden anvende is på fersk fisk. Generelt vejledt om varmeholdelse af ris, herunder anvendelse af 3 timers reglen. Generelt vejledt om at fødevare skal være frit af gulv.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken med inventar, herunder køle- og fryseenheder, bordoverflader og opvaskeafdeling.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for gennemført egenkontrol for varemodtagelse, opvarmning og opbevaringstemperatur fra maj 2018 til dags dato. Generelt vejledt om nedkøling, herunder at virksomheden skal dokumentere nedkøling hvis de fx nedkøler kylling. Konkret vejledt om at hvis den opvarmede nedkølede kylling når at blive serveret inden nedkølingen er færdig kan dette



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

40 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Khun Juk Oriental**

Adresse Store Kongensgade 9, st

Postnr./By 1264 København K

CVR-nr. 27395449

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumenteres i egenkontrollen under nedkøling.

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

Mærkning og information: Kontrolleret regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skilter med, at oplysninger kan fås på forespørgsel, ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

14-06-2018

Dato