

# Kontrolrapport



Virksomhed **Kung Fu Nørrebro**

Adresse **Ravnsborggade 16B**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **36412909**

| 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>22-10-2021</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 03-12-2020          |  |
| Dato 18-08-2020          |  |
| Dato 20-05-2020          |  |

## 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 samt hensigtsmæssig placering af håndvask i køkken. Temperatur på vandbad. Mundtlige procedurer for opvarmning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: i køleskabe i barer ses der ansamlinger af snavs på gummilister.

Isterningmaskine fremstår med snavs på kanter. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om frekvenser for renhold og desinfektion.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køleskabe og fryser, arbejdsborde, redskaber, opvaskemaskine, komfur, vandbad og vaske.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af yderdøre.

Ydet konkret vejledning om udskiftning af gummilister i køleskabe, ved slid.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er konstateret: i køleskab, der måles til omkring 5 grader C, måles 4 pakker stegt, nedkølet oksekød i poser, i alt ca. 10 kg, til mellem 7 og 10 grader C. Øvrige produkter i køleskabet er kolde. Det oplyses



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

