

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Jin**

Adresse Fønnesbechsgade 18, st

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 37584770

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

28-06-2022



Tidligere kontrol

Dato 24-02-2022



Dato 11-01-2022

Virksomhedens egenkontrol



Dato 06-12-2021



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens gode arbejdsgange for håndtering af rå kød, virksomheden har demonstreret hvordan de fylder rå kød i ta'selv buffeten. Der er tillige redegjort for vask af hænder og brug af handsker, ok. Kontrolleret at der forefindes faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkkenet, ok. Kontrollet opbevaring af private elementer, herunder mobiltelefoner i virksomhedens lokaler, ok.

Kontrolleret opbevaring af laks i fryseren. herunder at de er emballeret tilstrækkeligt, ok. Kontrolleret anvendelse af fersk laks, ok. Der er fremvist erklæring om parasitfrihed i opdrætshavbrug, ok. kontrolleret opbevaring af forstegte rejer i kølerummet, ok. Vejledt om overdækning af overfladen efter endt nedkøling i forhold til minimering af kontaminerings risiko. Kontrolleret generel adskillelse i kølerummet og på tørlager, ok. Der er vejledt om forbedrings forslag, således at reoler i kølerummet specifikt anvendes til enten grønsager, tilberedte fødevarer eller rå fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret generel rengøring i stege område ved buffet samt i køkken, køle og fryserum samt lagere, ok. Der er under tilsynet igangsat hovedrengøring, som følge af

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Jin**

Adresse Fønnesbechsgade 18, st

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 37584770

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

sommerferie afholdelse, ok. Vejledt generelt om tilstrækkelig ordensholdelse på lagere og ved affaldshåndtering.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for personlig hygiejne og risikoanalyse for fremstilling og opbevaring af sushi, herunder anvendelse af rå laks, ok. Kontrolleret egenkontrolprocedurer for justering af pH i sushiris, og procedurer for anvendelse af fersk fisk, ok. Kontrolleret dokumentation for kontrol af pH og opbevaringstemperatur i perioden for juni 2022, ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr., P-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

28-06-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk