

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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

22-10-2021



Tidligere kontrol

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Kung Fu Nørrebro**

Adresse **Ravnsborggade 16B**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **36412909**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

at der ikke er målt temperatur på disse modtagne varer dd, de er modtaget 1,5 time før tilsynet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for varemodtagelse.

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

Uddannelse i hygiejne: Ydet konkret vejledning om regler for instruktion af nye medarbejdere, herunder håndhygiejne.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: kødretter, i form af følgeseddel. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

22-10-2021

Dato