

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kung Fu Tivoli ApS**

Adresse **Bernstorffsgade 3**

Postnr./By **1577 København V**

CVR-nr. **38635611**

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

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

Denne kontrol, dato

08-07-2022



Tidligere kontrol

Dato	05-11-2021	
Dato	24-08-2020	
Dato	20-09-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret: VI virksomhedens håndvask til vask af hænder står der en stor si som bruges til affald. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden straks fjernede sien. Vejledt konkret om at vasken kun bruges til vask af hænder. Der var sæbe og papir til tørring af hænder.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperatur i køleinventar, adskillelse af fødevarer.

Virksomheden redegjorde brug af 3-timers regel ift.

varmholdelse af fødevarer. Vejledt om, ikke at have et viskestykke hængende i forklæde til at tørre hænder i.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af gulv og overflader i

produktionsområde samt rengøring afudstyr og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperatur

ved varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra

5. november 2021 til den 3. juli 2022.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk