

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Spontan**

Adresse **Guldbergsgade 29F**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **37586986**

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 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

06-12-2017



Tidligere kontrol

Dato	27-09-2017	
Dato	29-11-2016	
Dato	31-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur, adskillelse, opbevaring og tildækning af fødevarer på køl. Faciliteter til hygiejnisk håndvask. Mundtlige procedurer for fermentering og nedkøling af fødevarer. Gennemgået mundtlige procedurer for stegning af kød til burgere og information om stegegrad til kunder. Ydet generel vejledning om regler for adgang til håndvaske samt generelt om tilstrækkelig kølekapacitet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: i lagerlokale ligger fugtige skærebredder i lag. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Ydet generel vejledning om en tilstrækkelig tørring af disse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opvaskeafsnit, herunder opvaske maskine og vaske, kølerum, køleskabe, arbejdsborde, håndvaske, redskaber og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: lokaler og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation for gennemført kontrol for varemodtagelse, kølekontrol, opvarmning, nedkøling og indfrysning fra uge 40 2017 til og med dd. Gennemgået risikoanalyse for køleopbevaring.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Spontan**

Adresse **Guldbergsgade 29F**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **37586986**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Mærkning og information: Kontrolleret skiltning med information om allergene ingredienser. Ingen anmærkninger.

Der er kontrolleret for sporbarhed på kyllingevinger og cheddarost, i form af faktura. Ingen anmærkninger.