

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant**

Christianshavnerfærgen M/F

Adresse Christianshavns Kanal 3

Postnr./By 1406 København K

CVR-nr. 34691665

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 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

13-06-2018



Tidligere kontrol

Dato	08-06-2017	
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask af hænder, temperaturer i køleskabe samt mundtlige procedurer for servering og transport af fødevarer i forbindelse med selskaber, ingen anmærkninger. Kontrolleret affaldshåndtering uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af anretterkøkken uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af båd og lager på båd uden anmærkninger. Kontrolleret vedligeholdelse af borde i anretterkøkken uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation stikprøvevist for opbevaring for indeværende år uden anmærkninger. Virksomheden oplyser, at egenkontrolmappe og risikoanalyse stadig opbevares på båden men at dokumentation noteres i restaurantens egenkontrolmappe, ingen anmærkninger.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret cvr.nr uden anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk