

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Heering**

Adresse **Nyhavn 15**

Postnr./By **1051 København K**

CVR-nr. **20942096**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

16-10-2019



Tidligere kontrol

Dato	23-04-2018	
Dato	17-11-2017	
Dato	04-08-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af dannelse af akrylamid ved fremstilling af pommes frites og fiskefilet.

Følgende er konstateret: på personale toilet vaskes der beklædning til tjenerpersonale, der har deres gang i køkkenet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler fro kontaminering.

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 og i lokale på 1. sal.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: kølerum og fryserum i gård, køleskabe, arbejdsborde, område ved friture og emfang, komfur, vaske, opvaskemaskine og køkken generelt.

Ydet konkret vejledning om frekvenser for renhold af rør og vægge over opvaskeafsnit samt generelt om bekæmpelse af små fluer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Heering**

Adresse Nyhavn 15

Postnr./By 1051 København K

CVR-nr. 20942096

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: planer for vedligehold af lokaler og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens risikoanalyse for dannelse af procesforureningen akrylamid ved fremstilling af pommes frites og fiskefilet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling af fødevarer for indeværende år.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.

Kemiske forureninger: Følgende er konstateret: der frituresteges ved op til 190 grader C, egenkontrolprogrammet foreskriver max. 175 grader C. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om tilberedning af friturestegte produkter. Gennemgået farveskema for pommes frites.

Kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for udskiftning af fritureolie på fvst.dk.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

16-10-2019

Dato