

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Upstairs**

Adresse Skomagergade 4, 1.

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 29967997

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

28-05-2021



Tidligere kontrol

Dato	09-04-2019	
Dato	20-02-2018	
Dato	19-09-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens procedurer for nedkøling. Virksomhed har ikke fødevarer til nedkøling ved tilsynet. Virksomheden oplyser at de nedkøler i mindre beholdere og overvåger temperaturen med indstikstermometer efter 3 timer. Set nedkølede produkter i mindre beholdere i køleskab. Målt temperatur i køleskabet. Vejledt og gennemgået tilgængeligt materiale om nedkøling på fvst.dk og udleveret fakta ark om nedkøling samt introduceret virksomheden til værktøjet SiTTi.

Link:

https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/nedkoeling_af_foedevarer.aspx

Link: <https://sitti.foedevarestyrelsen.dk/>

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling stikprøvevis siden januar 2021 til d.d.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og procedurer for nedkøling. Virksomheden anvender nedkøling fra +65 C til 10 C på max 3 timer. Vejledt om tilpasning af nedkølingsprocedurer hvis SiTTi ønskes anvendt.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed