

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Radio**

Adresse **Julius Thomsens Gade 12**

Postnr./By **1632 København V**

CVR-nr. **33862679**

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.	
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

01-10-2021



Tidligere kontrol

Dato	02-07-2019	
Dato	23-02-2018	
Dato	05-05-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køleinventar, adskillelse af fødevarergrupper samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktions -og opvaskeområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om desinfektionsmidler samt tilgængelighed af datablad. Vejledt om afkalkning af isterningemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionsområde samt vinlager. Ingen anmærkninger. Der er konstateret en mindre utæthed rundt rørføring ved vindue i kælderen. Vejledt om yderligere skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Egenkontrolprogram med risikoanalyse.

Dokumentation for opbevaring, varemodtagelse, opvarmning og nedkøling frem til slutningen af september 2021 er stikprøvevist kontrolleret.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport samt offentliggørelse på virksomhedens hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Ansatte er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed