

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Schönnemann**

Adresse **Hauser Plads 16**

Postnr./By **1127 København K**

CVR-nr. **20094591**

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.	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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

14-02-2022



Tidligere kontrol

Dato	31-05-2021	
Dato	12-07-2019	
Dato	11-07-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer samt måling af temperaturer.

Følgende er konstateret: I håndvask er der lagt kvive mm og under papirdispenser er der placeret kydderurter. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for håndvaske.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med inventar og udstyr, opvaskemaskine.

Følgende er konstateret: 1 køleskab på lager fremstår med skidt i blæserist samt på gummiliste. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om rengøringsmuligheder.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler: omklædning, køkken, bar, toiletter mm.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens planer for vedligeholdelse. Konkret vejledt om udbedringer indtil en større renovering forestår.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Schönnemann**

Adresse Hauser Plads 16

Postnr./By 1127 København K

CVR-nr. 20094591

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

følgende lokaler: Omklædning, toiletter, dør til lager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra uge 44 2021 til nu. Vejledt konkret om opdatering/gennemgang af program og risikoanalyse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt om synlig placering.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilte med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2022.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

14-02-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk