

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Arken**

Adresse **Bådehavnen 21**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **31945224**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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, 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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

25-03-2022



Tidligere kontrol

Dato 17-06-2021	
Dato 26-04-2019	
Dato 16-07-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: adskillelse imellem fødevaregrupper,

faciliteter til hygiejnisk håndvask, køletemperaturer i kølerum, procedurer ved indfrysning af fersk fisk til eks.

gravet/marineret fisk uden opvarmning.

Vejledt om regler for temperaturkrav til fersk fisk, opbevares på is eller ved max. 2. grader.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af varmt køkken med køleenheder, kølerum og skabsfryser, barområde med isterningmaskine og opvaskeafd., det oplyses at opvaskeafd. er planlagt til hovedrengøring d.d.

Vejledt om brug af rengøringsplan med fokus på svært tilgængelige steder eks. kanter på skabskøle/frys under arbejdsborde og lign.

Følgende er konstateret: Rene redskaber, knive, tænger og andet udstyr, opbevares på bord ved siden af vask. Redskaber får sprøjt/stænk fra produktion i og omkring vask og redskaber kan derfor ikke betragtes som rengjorte mere.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, personale fjerner redskaber med det samme og finder ny plads til dem. .

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 Arken

Adresse Bådehavnen 21

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 31945224

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt konkret om visuel kontrol af udstyr og redskaber samt hensigtsmæssig placering.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af yderdør i køkken og gennemgået udeområde, samt affalds-containerer med lår, fødevare kølecontainere med tætsluttende og lukket dør samt lukket dør til køkken ved produktion.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: virksomheden har dokumenteret for udført egenkontrol i følgende emner:

varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkøling, okt. 2021 1, gang, nov. 0 gange, dec. 1 gang, feb 2022, 1 gang og 1 gang i marts. Frekvenser er ifg. virksomhedens egenkontrolprogram 1 x ugentligt.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi rettet op på.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt generelt om krav til dokumentation af ccp ifg. egenkontrol og løbende tilpasning eks. dokumentation for indfrysning af fisk, når dette er udpeget som ccp.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Udleveret flyer om Smileyændringer i 2022.

Fødevarestyrelsen

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

25-03-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk