

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	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

07-09-2022



Tidligere kontrol

Dato 13-04-2022	
Dato 25-03-2022	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 17-06-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for modtagelse af hummere, klargøring, halvering og opbevaring på køl, gennemgået øvrig klargøring af fersk fisk, målt køletemperaturer på 2 og 5 graders køler, faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Drøftet antal håndvaske, der er tre vaske fordelt i køkken, men meget personale og stort behov for produktionsvaske, det er dog muligt at vaske hænder ved ankomst til køkkenet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køleenheder, bordflader i køkken under produktion, bar og spiseområde.

Vejledt om øget frekvens på større flader såsom: døre, kølerumsdør m.m.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse for: varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling, fra sidste besøg til dags dato og risikoanalyse for modtagelse af kølevarer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

44 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk