

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kanalen**

Restaurant

Adresse Wilders Plads 2

Postnr./By 1403 København K

CVR-nr. 88472810

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

17-10-2023



Tidligere kontrol

Dato 11-10-2022	
Dato 14-10-2021	
Dato 23-09-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Retsikkerhedsblanket gennemgået. Folder om nyt smileymærke udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask af hænder i produktionskøkken og anretterkøkken, gennemgået mundtlige procedurer for indfrysning af fersk fisk og ph-sænkning ved fermentering samt genopvarmning. Kontrolleret temperaturer og adskillelse i køleskabe.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktbærende overflader i produktionskøkken og anretterkøkken, udsugning, køleskabe og samt udstyr generelt.

Følgende er konstateret: Under bordplader i produktionskøkken samt bag kølemotor i kølerum ses indtørrede belægninger.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af gummilister på køleskabe samt arbejdsborde.

Følgende er konstateret: Fuger imellem fliser i kølerum og gulv på lager er enkelte steder porøse og svære at holde rene.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

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 **Kanalen**

Restaurant

Adresse Wilders Plads 2

Postnr./By 1403 København K

CVR-nr. 88472810

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse.. Konkret vejledt om vedligeholdelse af fuger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for indfrysning af fersk fisk og fermentering samt virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater stikprøvevist for opvarmning, nedkøling og indfrysning af fisk fra juni 2023 indtil dags dato.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: jomfruhummer, helleflynder, okseinderlår og hønsesalat. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. Virksomheden kan mundtligt redegøre for indhold af allergene ingredienser i månedens menu.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens CVR-nummer stemmer overens med ejerforhold registreret hos

Fødevarestyrelsen. Virksomhedens registrering stemmer overens med aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvens.

Fødevarestyrelsen

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

17-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk