

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Relæ**

Adresse Jægersborggade 41, kld

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 32669182

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
10-03-2016	
Tidligere kontrol	
Dato 15-12-2015	
Dato 11-12-2014	
Dato 05-12-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og papir. Temperatur og adskillelse i køleskabe og fryser, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsområde herunder inventar og udstyr samt opvaskemaskine indvendigt.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gulve og overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevist kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for udført temperaturkontrol ved varemodtagelse, opbevaring og nedkøling i indeværende år. Konkret vejledt om overholdelse af frekvens for dokumentation, angivelse af ferieperioder i egenkontrollen samt om krav til dokumentation af opvarmning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 90-100 % er overholdt, herunder at virksomhedens vareudvalg stemmer overens med økologiprocenten og at virksomheden markedsfører sig korrekt. Ingen anmærkninger.