

Virksomhed **FORENINGEN RESTAURANT SPISELOPPEN**

Adresse Bådsmadsstræde 43

Postnr./By 1407 København K

CVR-nr. 10303680

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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 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

- Ordinær kontrol Kontrolkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

09-03-2016

Tidligere kontrol

Dato 13-10-2015	
Dato 19-05-2015	
Dato 17-12-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer samt temperaturer i køleanordninger. Ingen anmærkninger. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask samt adskillelse af rå og færdige fødevarer. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for nedkøling. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret hygiejnestandarden i køkken, køleanordninger, inventarer, opvaskerafdeling. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentationen af egenkontrollen: Opvarmning, nedkøling, varemodtagelse, opbevaringstemperaturer for perioden januar til d.d. Ingen anmærkninger. Set virksomhedens risikoanalyse samt egenkontrolprocedurer. Ingen anmærkninger.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret procedurer for nedkøling. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.