

Virksomhed **Restaurant Otto**

Adresse Store Kongensgade 34, st

Postnr./By 1264 København K

CVR-nr. 36983264

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| 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 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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

21-04-2016

Tidligere kontrol

Dato 11-11-2015



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køleinventar.

Adskillelse af fødevarer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Virksomheden redegjorde for procedure ved hakning oksekød til tatar, vejledt om skriftlige procedurer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation af temperatur ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra den 12. november 2015 til den 21. april 2016. Konkret vejledt om risikoanalyse for hakning af oksekød til tatar.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport og visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside kontrolleret, ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Anprisninger på aftenmenukort stemmer overens med de faktiske forhold. Kontrolleret stenbiderrogn, Ibericogris og mangalicaskinke.

Virksomheden skilter med, at oplysninger om indhold af allergene ingredienser, kan fås ved henvendelse til personalet.

Godkendelser m.v.: 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.