

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Hummer**

Adresse Nyhavn 63A, kld

Postnr./By 1051 København K

CVR-nr. 37454346

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| 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      |  |
| <b>02-11-2016</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 19-04-2016          |  |
| Dato                     |  |
| Dato                     |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring i køleinventar, adskillelse af fødevarer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: produktionslokaler, gulv og vaskbare overflader grovkøkken, opvaskerum, vaskemaskiner samt ismaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden kunne fremvise et funktionelt indstikstermometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan. Set dokumentation for temperatur ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra den 20. april 2016 til den 2. november 2016.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger. Visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside kontrolleret. Vejledt konkret om eventuelle løsningsmuligheder. Udleveret informationsseddel til find smiley.

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

Godkendelser m.v.:

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Hummer**

Adresse Nyhavn 63A, kld

Postnr./By 1051 København K

CVR-nr. 37454346

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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.