

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Palægade**

Adresse Palægade 8, st th

Postnr./By 1261 København K

CVR-nr. 37357774

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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.	1
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	
12-10-2016	
Tidligere kontrol	
Dato 23-05-2016	
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.

Kontrolleret opbevaringskapacitet og produktionsflow i virksomhedens produktionsområder, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Produktionsområder, kølerum og tørvarelager samt rengøring af udstyr og inventar, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan. Set dokumentation af temperatur ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra den 24. maj 2016 til den 12. oktober 2016.

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

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

Emballage m.v.: Stikprøvekontrol af mærkning og anvendelse af materialer bestemt til kontakt med fødevarer, ingen anmærkninger.