

# Kontrolrapport

Virksomhed **RESTAURANT AKROPOLIS**

V/GEORGIOS VUSIOS

Adresse H.C. Ørsteds Vej 70

Postnr./By 1879 Frederiksberg C

CVR-nr. 36065656

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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>07-11-2016</b>		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	11-05-2016	
Dato	22-03-2016	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	13-05-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer samt temperaturer i køleanordninger. Ingen anmærkninger. Kontrolleret vaskeforhold herunder faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for nedkøling. Ingen anmærkninger. Vejledt omkring procedurer optøning af fødevarer.

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

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis set dokumentationen af egenkontrollen: Opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling, varemottagelse for perioden fra forrige kontrolbesøg til d.d. Ingen anmærkninger.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret procedurer for information af allergener. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens CVR-nummer. Ingen anmærkninger.