

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Fabio Wine &**

**Cheesebar**

Adresse Falkoner Alle 56

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 20176172

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| 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"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |  |

Denne kontrol, dato

**22-03-2017**



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 06-10-2016 |  |
| Dato 02-06-2015 |  |
| Dato 23-01-2014 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køleskabene, opbevaring af fødevarer, procedurer for nedkøling samt der er faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Virksomheden med udstyr og inventar. Drøftet vedligeholdelses af rør, fuger samt maling der skaller af, der bliver lavet en vedligeholdelsesliste under tilsynet. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling for 2017. Ok.

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

Mærkning og information: Virksomheden skilter med nye regler for oplysninger vedrørende allergener til forbrugeren.