

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Radio**

Adresse **Julius Thomsens Gade 12**

Postnr./By **1632 København V**

CVR-nr. **33862679**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>05-05-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 01-03-2016	
Dato 18-03-2015	
Dato 13-08-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køleinventar, adskillelse af fødevarergrupper samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Gennemgået procedure for nedkøling samt indfrysning af fersk fisk.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Produktionsområder (lokale, inventar). Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Produktionsområder. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om opdatering af vedligeholdelsesplan samt yderligere opdeling/adskillelse af fødevarer og øvrigt inventar i lagerlokalet i kælderen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for opbevaring, varemottagelse, opvarmning, nedkøling og indfrysning er stikprøvevist kontrolleret for perioden januar til maj 2017.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt CVR-nummer. OK.