

# Kontrolrapport



Virksomhed **FORENINGEN RESTAURANT**

**SPISELOPPEN**

Adresse Bådsmadsstræde 43

Postnr./By 1407 København K

CVR-nr. 10303680

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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

**13-06-2017**



## Tidligere kontrol

Dato 09-03-2016	
Dato 13-10-2015	
Dato 19-05-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer og adskillelse i køle- og fryseindretninger, opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Konkret vejledt om net for åbne vinduer i produktionsområdet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opvaskemaskine, emfang, produktionsborde, køle- og fryseindretninger samt hylder i produktionsområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Konkret vejledt om, at rå træ ikke er vaskbart.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for gennemført egenkontrol af varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling samt skyllevandstemperaturer fra februar til d.d. Konkret vejledt om dokumentation af varmeholdelse.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne eller tilstrækkeligt instrueret i det arbejde de udfører. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Konkret vejledt om synlig information om, at personalet kan oplyse om allergene

# Kontrolrapport

Virksomhed **FORENINGEN RESTAURANT**

**SPISELOPPEN**

Adresse Bådsmandsstræde 43

Postnr./By 1407 København K

CVR-nr. 10303680

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ingredienser.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret CVR-nummer uden anmærkninger.