

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Famo**

v/Famo ApS

Adresse **Saxogade 3**

Postnr./By **1662 København V**

CVR-nr. **28507992**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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

01-06-2017



Tidligere kontrol

Dato	19-12-2016	
Dato	25-08-2016	
Dato	11-02-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer, adskillelse -og overdækning af fødevarer i køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger.

Temperatur i service køleskab, blev målt til 11,0 grader C. I

køleskabet blev der kun opbevaret udskåret tomat og båndpasta, som lige var produceret samt smør, som de eneste letfordærlige produkter. Tilsynet blev foretaget fra kl.18.00, hvor køleskabet netop var blevet fyldt op til service.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om opbevaring af letfordærlige fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af produktions -og opvaskeområde samt barområde, herunder overflader og driftsinventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af produktions -og opvaskeområde herunder overflader. Yderligere kontrolleret skadedyrssikring af indgangspartier til virksomheden.

Tætningslister i kølebord i barområde, fremstod knækkede. Det oplyses at nye lister er bestilt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om vedligeholdelse af driftsinventar.

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

