

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant KÖD København**

Adresse **Admiralgade 25**

Postnr./By **1066 København K**

CVR-nr. **36725222**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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 checked="" 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 04-11-2016	
Dato 28-06-2016	
Dato 05-08-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder, adskillelse, tildækning samt facilitet til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Salgsområde, køkken, lager, udstyr og inventar. Følgende er konstateret: Loftet i køkken fremstår med sort støv fra blæser i loft.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden oplyser at de holder lukket i juli 2017 for bl.a. ordne dette forhold.

Vejledt konkret om mulighed for rengøring af blæsesystem samt rengøring af loft.

Følgende er konstateret: Hjørne ved opvask samt væg fremstår enkelte steder med sorte plamager, der kunne tyde på skimmel. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse grundet omfanget. Vejledt konkret om desinfektion.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gummilister og produktionsoverflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning,

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant KÖD København**

Adresse **Admiralgade 25**

Postnr./By **1066 København K**

CVR-nr. **36725222**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nedkøling, varmholdelse og sous vide tilberedning for perioden januar 2017 til dags dato. Følgende er konstateret: Virksomheden oplyser at de varmekholder bearnaise sauce på 50 grader men dokumenteret 65 grader. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om tilpasning af egenkontrolprocedure og risikoanalyse, hvis varmholdelse sker ved 50 grader og ikke 65grader.

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

Visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside kontrolleret. Vejledt konkret om eventuelle løsningsmuligheder. Følgende er konstateret: Virksomheden har ingen link på egen hjemmeside til www.findsmiley.dk.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med at kunder kan få oplysninger om allergener ved henvendelse til personalet.

Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Bearnaise esses, solsikkekerner, fransk estragon i eddike, ribeye uruguay, oksecouette herreford via. faktura. Ingen anmærkninger. Vejledt generel om regler for tilgængelighed af sporbarhed/faktura.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

01-06-2017

Dato