

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Paustian**

Adresse **Kalkbrænderiløbskaj 2**

Postnr./By **2100 København Ø**

CVR-nr. **37408131**

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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>28-08-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 31-08-2016	
Dato 22-04-2016	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer herunder

fødevarer der skal opbevares ved maks +5 grader eller maks

-18 grader, endvidere er der kontrolleret for adskillelse af

fødevarer typer samt beskyttelse af fødevarerne, så risiko for

kontaminering minimeres. Herudover er kontrolleret for

tilstrækkelig med mulighed for håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af hylder, køleenheder,

arbejdsredskaber og inventar i produktionskøkken samt

servicekøkken. Følgende er konstateret: Der er sorte

belægninger og let snavset under inventar i produktionskøkken

samt i servicekøkken. Isterningmaskine er let snavset, blev

slukket for rengøring under kontrolbesøget. Forholdet vurderes

under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig

overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: Produktionskøkken, lager/varemodtagelse og

servicekøkken. Ingen anmærkninger. Følgende er konstateret:

Der er ikke opsat insektnet ved åbenstående vindue. Vindue i

opvaskerum er defekt. Forholdet vurderes under de

foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig

overtrædelse.

