

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant 108 ApS**

Adresse **Strandgade 108**

Postnr./By **1401 København K**

CVR-nr. **37427519**

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	
22-06-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 09-03-2017	
Dato 05-12-2016	
Dato 17-08-2016	

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. Mundtligt gennemgået procedurer for brødbagning i forhold til akrylamid uden anmærkninger. Konkret vejledt om adskillelse mellem skylning af krydderurter og udskæring af brød, om aftørring af plastbøtter inden stabling samt om afskærmning af brød og kager sat til salg på disk.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køle- og fryseindretninger, opvaskemaskiner, emfang, isterningsmaskiner, barområde samt personaletoiletter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Opvaskemaskiner, emfang, køle- og fryseindretninger, gulve samt barområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for gennemført egenkontrol af varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra marts til d.d.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse/egenkontrolprogram for akrylamid. Ingen anmærkninger.

