

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Grøften**

Adresse **Vesterbrogade 3**

Postnr./By **1620 København V**

CVR-nr. **37220701**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
19-07-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 31-03-2017	
Dato 15-12-2016	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 05-12-2016	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering og opbevaring af fødevarer. Temperaturer i varmholdte fødevarer. Opbevaringstemperaturer i kølefaciliteter. Mulighed for hygiejnisk håndvask. Vejledt generelt om procedurer for opbevaring af hakkebøffer på køl i koldt køkken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse i produktionsområder, opvask samt kølefaciliteter. Vejledt generelt om rengøringsfrekvens på svært tilgængelige steder langs kanter og under inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Lokaler og driftsudstyr i produktionsområder og køleinventar. Der er planlagt udbedring af mindre vedligeholdelsesmæssige mangler. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrol og dokumentation af varemottagelse, nedkøling og opbevaringstemperaturer fra juni til d.d. Set løbende vedligeholdelsesplan. Ok.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.