

Kontrolrapport



Virksomhed **RESTAURANT PAAFUGLEN**

Adresse Vesterbrogade 3

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 15513306

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	
23-08-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 30-05-2017	
Dato 31-08-2016	
Dato 25-08-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur og adskillelse af fødevarer i køleinventar. Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Håndtering af fødevarer under tilsynet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Gulv, overflader samt inventar i produktionslokale, opvask indvendige flader i isterningmaskine. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden kunne fremvise et funktionelt indstikstermometer. Følgende er konstateret: Der er en del bananfluer i bager rum i kælder. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Konkret vejledt om bekæmpelse af bananfluer. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for kontrol af temperatur ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra 1.juni 2017 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning. OK.

Mærkning og information: Kontrolleret at virksomhedens anprisninger, stemmer overens med de faktiske forhold.

Følgende: Håndpillede rejer, hjemmelavet agurkesalat, rødkål og remoulade er kontrolleret uden anmærkninger.

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