

Kontrolrapport



Virksomhed **RESTAURATIONEN APS**

Adresse **Møntergade 19**

Postnr./By **1116 København K**

CVR-nr. **19355845**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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	
19-10-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 24-10-2016	
Dato 11-09-2015	
Dato 26-05-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer, adskillelse og overdækning af fødevarer i kølerinventar, herunder opbevaring af fersk fisk og skaldyr.

Virksomheden stegte under tilsynet sellerichips i udendørskøkken uden håndvask, chipsene blev her transporteret gennem forrum til toilet. De rå sellerichips var klargjort til frituren i virksomhedens køkken. Virksomheden oplyser at de vil overdække fødevarerne genne transporten genne forrummet, og for fremtiden rykke den lejlighedsvis produktionen ned i opbakkings -/og selskabskøkken i kælderplan.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om regler for forrum til toiletter, herunder at fødevarer skal være overdækket under transport gennem forrum. Yderligere vejledt konkret om regler for faciliteter til hygiejnisk håndvask, ved lejlighedsvis produktion.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af produktions -og opvaskeområde, opbakkings -/og selskabskøkken i kælderplan samt kølerum, herunder overflader og driftsinventar.

Virksomhedens egenkontrol: Der er stikprøvevis set udført

