

Kontrolrapport



Virksomhed **FORENINGEN RESTAURANT**

SPISELOPPEN

Adresse Bådsmadsstræde 43

Postnr./By 1407 København K

CVR-nr. 10303680

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.	
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

07-11-2017



Tidligere kontrol

Dato 13-06-2017	
Dato 09-03-2016	
Dato 13-10-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

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.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opvaskemaskine, hylder, vægge, gulve, køle-fryseindretninger, barområde samt emfang.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Borde, køle- fryseindretninger, lager, opvaskeområde, barområde, skadedyrssikring, herunder net for åbne vinduer samt set fungerende termometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for gennemført egenkontrol af varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling samt varmholdelse fra juni til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har synlig information om, at personalet kan oplyse om allergene ingredienser.