

Kontrolrapport



Virksomhed **Grill Royal Kongens Nytorv**

Adresse Kongens Nytorv 26

Postnr./By 1050 København K

CVR-nr. 34877742

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	
24-11-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 26-09-2016	
Dato 13-11-2015	
Dato 17-06-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl- og

fryseenheder, adskillelse, tildækning, opbevaring af ikke

kølepligtige fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk vask og

tørring af hænder køkken og salgsområde. Gennemgået

mundligt procedure for tartar uden for køl, virksomheden

oplyser at det max står i 3 timer derefter kasseres rester.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Køkken i kælderplan, lager, opvaskområde,

salgsområde i stueplan, udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Produktionsoverflader.

Følgende er konstateret: I køkkenet i skuffe og låge

køleenheder er der gummilister der er ødelagte.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om

mulighed for vedligeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Set egenkontrolprogram herunder skriftlige

procedure for tartar og syltning, samt set stikprøvevis

dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturer,

varmeholdelse, opvarmning, nedkøling og kogning af frosne

bær for perioden juni 2017 til dags dato.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

