

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Krebsegården ApS**

Adresse **Studivestergade 17**

Postnr./By **1455 København K**

CVR-nr. **30597192**

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	
24-11-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 07-12-2016	
Dato 03-11-2015	
Dato 17-07-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, håndtering og hygiejnisk adskillelse af fødevarer i køleskabe og fryser. Faciliteter til hygiejnisk håndvaskning. Generelt vejledt om kølekrav på fersk fisk og skaldyr.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring og vedligeholdelse af gulve, inventar, vægge, køleskabe, maskiner og overflader generelt i køkkenet og opvasken. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Konkret vejledt om overfladebehandling af væggen i kælderens samt ved vindue i opvasken. Forholdet er vurderet bagatelagtigt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for modtagekontrol, opbevaring, opvarmning og nedkøling i perioden fra sidste kontrol til d.d.

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

Mærkning og information: Kontrolleret, at virksomheder skiltes med, at information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet og at der kan redegøres for allergene ingredienser i fødevarer. Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om synlighed af skilt