

Kontrolrapport

Virksomhed **ISTED GRILL**

V/NIAN PING LEE

Adresse Istedgade 92

Postnr./By 1650 København V

CVR-nr. 20116676

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	
21-02-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 11-11-2016	
Dato 18-08-2016	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 02-06-2016	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køleinventar.

Adskillelse af fødevarer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Gulv og overflader i produktionskøkken og salgsområde samt rengøring af udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende udstyr til

temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger:

Indstikstermometer.

Kontrolleret skadedyrssikring af indgangsdør til gade. Konkret vejledt om, at montere en fejlliste under døren så den er sikret mod indtrængning af skadedyr. Virksomheden oplyser, at de får det ordnet med det samme.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder

HACCP-plan. Set dokumentation af temperatur ved

varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra den 12. november 2016 til den 21. februar 2018.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende

information om allergene ingredienser, virksomheden skal

skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.