

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Kul ApS**

Adresse **Høkerboderne 16B**

Postnr./By **1712 København V**

CVR-nr. **29977100**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
<b>20-02-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 27-09-2017	
Dato 17-08-2017	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 13-03-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden

anmærkninger: Opbevaring, håndtering og hygiejnisk

adskillelse af fødevarer i køleskabe, kølerum og fryser.

Faciliteter til hygiejnisk håndvaskning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger:

Inventar, maskiner, vægge gulve og øvrige indvendige og udvendige overflader i køkkenet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vægge, gulve, loft og

inventar i køkken, opvask, kælder og i kølerum uden

anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation for

varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i

perioden fra sidste kontrol til d.d. Konkret vejledt om at

overholde dokumentationsfrekvensen, da der ikke var

dokumenteret nogle uger fra sidste kontrol til dd. Forholdet er

vurderet bagatelagtigt under de nuværende forudsætninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens CVR-nummer

og registrering hos Fødevarestyrelsen. Ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

50 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)