

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Ida Davidsen**

v/Oscar Davidsen Siesbye

Adresse **Store Kongensgade 70**

Postnr./By **1264 København K**

CVR-nr. **27309577**

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

18-04-2018



Tidligere kontrol

Dato	27-11-2017	
Dato	20-09-2016	
Dato	22-09-2015	

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, forrum til toilet samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkkener, opvaskområde, salgsområde, isterningmaskine, udstyr og inventar.

Følgende er konstateret: Isterningmaskine fremstår lettere kalket på bagsiden af lamellerne.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om øge rengøringsfrekvens.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsoverflader.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Dør til baggård.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling for perioden januar 2018 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

50 min.

Kontrollens varighed

