

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Grøften**

Adresse **Vesterbrogade 3**

Postnr./By **1620 København V**

CVR-nr. **37220701**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
23-04-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 19-07-2017	
Dato 31-03-2017	
Dato 15-12-2016	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

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. Virksomheden redegjorde for opvarmning og varmholdelse af fødevarer, herunder brug af 3-timersregel samt nedkøling af fødevarer i blæstkøler.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af gulv og overflader i produktionsområder, køle- og fryserum, blæstkøler og tørvarelager samt rengøring af udstyr og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Set dokumentation af temperatur ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og varmholdelse fra den 19. juli 2017 til den 23. april 2018.

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

Mærkning og information: Virksomheden skilter med, at oplysninger om indhold af allergene ingredienser, kan fås ved henvendelse til personalet.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret CVR-nummer og at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger