

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Formel B**

Adresse **Vesterbrogade 182**

Postnr./By **1800 Frederiksberg C**

CVR-nr. **26984254**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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>14-06-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 25-09-2017	
Dato 11-10-2016	
Dato 11-09-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer, adskillelse -og overdækning af fødevarer i køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Yderligere gennemgået brug af tilsætningsstoffer og med ansatte der afvejer og håndtere tilsætningsstoffer.

Håndvask i opbakningskøkken var svært tilgængelig grundet stikvogn, og håndvask i produktionsområde var ikke tilgængelig grundet tildækning af opvaskebakke. Vasken blev straks gjort tilgængelige.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om tilgængelighed af håndvaske.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Rengøring af varmt -og koldt

produktionsområde samt opbakningskøkken, herunder

overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens

risikoanalyse for brug af tilsætningsstoffer. Ingen

anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Formel B**

Adresse Vesterbrogade 182

Postnr./By 1800 Frederiksberg C

CVR-nr. 26984254

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: procedurer for anvendelse af tilsætningsstoffer ift. recepter, herunder brug af Thick & Easy (E 1442), Gellan (E 418) og Citras (E 331) i geleer og saucer.