

# 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>06-07-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 20-02-2018	
Dato 27-09-2017	
Dato 17-08-2017	
Hygiejne: Rengøring	

## 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 rengøring og vedligeholdelse

af virksomhedens overflader, som gulve og loft samt inventar

og udstyr som køleskabe, kølerum. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation for

varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i

perioden fra sidste kontrol til d.d.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens CVR-nummer

og registrering hos Fødevarestyrelsen. Ingen anmærkninger.