

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Arken**

Adresse **Bådehavnen 21**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **31945224**

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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

16-07-2018



Tidligere kontrol

Dato	17-08-2017	
Dato	01-08-2016	
Dato	09-10-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i kølerum, køleskabe i bar og kølebil. Ejer har redegjort for indfrysning af fersk fisk samt varemottagelse af fersk fisk med is, ok. Generelt vejledt om opbevaring af fersk fisk med is eller ved max 2 grader.

Følgende er konstateret: Under kontrolbesøget er der enkelte fluer i opvaskeafdelingen. Ejer fortæller at der står fluefangerlampe tændt hver nat og tager de enkelte fluer der måtte være, men lampen har ikke været tændt natten før kontrolbesøget grundet en misforståelse. Dog bekæmper virksomheden fluer ved brug af øvrig fluefangerlampe som er tændt under kontrolbesøget

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om kontaminering og skadedyrssikring, herunder konkret vejledt om mulige løsningsforslag til bekæmpelse af fluer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af opvaskeafdeling, kølebil, kølerum samt tørvarelager og barområde med isterningmaskine. Personalet har redegjort for gode arbejdsgange for renholdelse af barområde med udstyr og

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Arken**

Adresse Bådehavnen 21

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 31945224

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

inventar, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for gennemført egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling, nedkøling, varmeholdelse og indfrysning af fersk fisk fra april 2018 til dags dato. Ejer har redegjort for frekvens for overvågning af kritiske kontrolpunkter, ok.

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

Mærkning og information: Der er kontrolleret for sporbarhed på rødspætter via følgeseddel fra dansk registreret leverandør, ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.