

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Uformel**

Adresse **Studivestryede 69**

Postnr./By **1455 København K**

CVR-nr. **35807934**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Reng�ring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anm�rknninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	B�deforl�eg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anm rknninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>05-10-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 14-08-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 06-02-2018	
Dato 26-09-2017	

## Tilsynsførendes bem rknninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på både fra forrige kontrolbesøg. Ingen anm rknninger.

Følgende er kontrolleret uden anm rknninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på k l og frost. Gælder også fiskevarer.

Følgende er kontrolleret uden anm rknninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Kontrolleret procedure for produktion af fermenterede produkter, r  fisk og tatar. Ingen anm rknninger.

Hygiejne: Reng ring: Følgende er kontrolleret uden anm rknninger: Renholdelse af lokaler/udstyr: kølerum, køleskabe, tilberedningsk kken og produktionskøkken og personaletoilet. Konkret vejledt om evt. at desinficere personaletoilet lidt oftere og variere desinfektionsmiddel.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anm rknninger: set dokumentation for opvarmning af hindb rkompot, opbevaringstemperaturer for k l og frostvarer frem til dags dato. Konkret vejledt om skriftlig dokumentation for pH-måling af fermenterede produkter.

