

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Silo**

Adresse **Helsinkigade 29, 17**

Postnr./By **2150 Nordhavn**

CVR-nr. **38676806**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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	
09-11-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 25-06-2018	
Dato 22-11-2017	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret adskillelse under produktion og opvask. Ingen anmærkninger.

Gennemgået mundtlige procedurer for nedkøling herunder brug af blæstkøler samt håndtering af tatar kød.

Vejledt virksomheden om sikker tilberedning ved opvarmning til temperaturer under +75°C

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder produktionsområde, kundeområde, lagerfaciliteter, toiletfaciliteter. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer for rengøring og evt. desinfektion af lokaler, udstyr og inventar, som er i direkte kontakt med fødevarer. Ingen anmærkninger.

Mundtligt gennemgået procedurer for affaldshåndtering. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

Modtagerrum i stueplan.

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Silo**

Adresse **Helsinkigade 29, 17**

Postnr./By **2150 Nordhavn**

CVR-nr. **38676806**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder: produktionsområde, barområde, lagerfaciliteter, toiletfaciliteter. Ingen anmærkninger.

Mundtligt gennemgået vedligeholdelsesplan for virksomheden, herunder lagerrum og kølerum. Ingen anmærkninger

Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse af lokaler, inventar og udstyr i en fødevarevirksomhed

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for opvarmning, nedkøling, opbevaringstemperatur og varemodtagelse for perioden september 2018 til dags dato.

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

Vejledt om offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Tilsætningsstoffer m.v.: Vejledt generelt om reglerne for tilsætningsstoffer, herunder EU-databasen og indplacering af fødevarer i kategorier.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

09-11-2018

Dato