

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant 108 ApS**

Adresse **Strandgade 108**

Postnr./By **1401 København K**

CVR-nr. **37427519**

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | |
| 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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

07-11-2018



Tidligere kontrol

| | | |
|------|------------|--|
| Dato | 10-01-2018 | |
| Dato | 22-06-2017 | |
| Dato | 09-03-2017 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomheden har

inovationskøkken, vejledt om krav til lokale hvis det bruges til produktion til køkken/restaurant

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køle og

frysetemperaturer, samt facilitet til hygiejnisk og tørring, gennemgået procedurer for røgning og anvendelse af urter mm til røgning - om de er egnet til formålet, navngivning af svampe/anvendelse af synonymer for navne på svampene.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalyse for tang, røgning.

Vejledt om tilpasning af egenkontrolprogram vedr. fremstilling af tatar

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: kontrolleret sporbarhed på enebær og tang uden anmærkninger

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens importaktiviteter uden anmærkninger. Virksomheden har pt. ingen import.