

# 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	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 anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>18-01-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 06-07-2018	
Dato 20-02-2018	
Dato 27-09-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden

anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i køleskabe og

kølerum bl.a med fersk fisk samt faciliteter til hygiejnisk

håndvaskning i områder hvor der håndteres u-emballerede

fødevarer. Gennemgået procedurer for sous vide tilberedning

af lammehals uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring og vedligeholdelse

af virksomhedens overflader og inventar herunder gulve,

vægge, loft, køleskabe og inventar. Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om at rense luftfiltre på køleskabe.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomheden skriftlige procedurer for sous

vide tilberedning herunder opvarmnings og holdetid, samt

udført dokumentation for modtagekontrol, opbevaring,

opvarmning og nedkøling i perioden fra sidste kontrol til d.d.

Konkret vejledt om dokumentation af opvarmningstid på bl.a.

lammehalse. Virksomheden var startet på at tilberede vha.

sous vide ugen inden og havde ikke dokumenteret endnu.

Forholdet vurderes derfor bagatelagtigt.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed