

Kontrolrapport

Virksomhed **Kokkeriet**

Adresse Kronprinsessegade 64

Postnr./By 1306 København K

CVR-nr. 36618876

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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, 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
26-03-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 19-07-2018	
Dato 15-11-2017	
Dato 15-03-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køleinventar, adskillelse af fødevarergrupper samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Konkret vejledt om temperaturkrav til fersk fisk, da der stod to fileter i et kølerum med en lufttemperatur på 3.2 grader. Fisken målt til 2.1 grader med overfladetermometer. Konkret vejledt om at fødevarer skal opbevares fri af gulvet, da flere metalcontainere stod i kølerummets gulv. Konkret vejledt om at fødevarer ikke stilles i gården ved levering, da en palle med grøntsager leveret for kort ti siden, stod i gården. Forholdene vurderes bagatelagtigt under de nuværende forudsætninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Følgende er konstateret: I køkkenets kølerum var der tydelige sorte ansamlinger omkring blæser. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil blive gjort rent.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af øvrige lokaler/udstyr: Gulve, vægge, inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Køkkenets kølerum. Det indskærpes, at lokaler hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand. Følgende er konstateret: Mange af

