

Kontrolrapport



Virksomhed **Skagen Fiskerestaurant kbh ApS**

Adresse **Østergade 52, 4**

Postnr./By **1100 København K**

CVR-nr. **37319902**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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, 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	
01-04-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 29-01-2018	
Dato 06-04-2017	
Dato 03-10-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl- og fryseenheder, adskillelse, tildækning, opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken og barområder. Følgende er konstateret: I barområderne tørres der hænder i viskestykker. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Barområder med isterningmaskiner, køkken med opvask samt udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gummilister i køleenheder. Der oplyses om gulvet i køkkenet blive renoveret inden udgangen af april måned.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, indfrys af fersk fisk til marts mdr, opvarmning og nedkøling for perioden januar 2019 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

50 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

