

Kontrolrapport

Virksomhed **RESTAURANT DANAFRIKA**

Adresse Nordre Fasanvej 194

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 25304640

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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		
07-06-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	18-10-2018	
Dato	23-08-2017	
Dato	15-12-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i kummefryser, fryseboks og køleskab, vejledt generelt om at fødevarer skal være løftet fra gulv på køl og på lager samt vejledt generelt om regler for opbevaringstemperatur. Vejledt generelt om regler for forrum til toilet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken herunder gulv, vægge, loft og indvendig i opvaskemaskine. Vejledt konkret om rengøring svært tilgængelige steder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold og skadedyrssikring af følgende lokaler: køkken, lager og fryseboks. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om fint masket insektnet ved udluftning på vindue nær fryseboks.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalyse og egenkontrolsprogram, stikprøvevis set dokumentation for opbevaringstemperatur og opvarmning fra sidste tilsyn til dags dato.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol. Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke dokumenteret varemottagelse for 2019 samt nedkøling for 2019. På tilsynet

