

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Havfruen**

Adresse Nyhavn 39

Postnr./By 1051 København K

CVR-nr. 38610279

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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>25-06-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 18-01-2018	
Dato 25-07-2017	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Forrum til kunde toilet, personale toilet er i gården samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i barområdet og køkkenet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperatur i køl- og fryseenheder herunder fersk fisk, adskillelse, tildækning, datomærkning af produceret fødevarer og opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Barområde, køkken med opvask samt flow fra urent til rent, isterningmaskine, lager samt udstyr og inventar.

Følgende er konstateret: Blæser over opvasker fremstår i kantent ved væggen lettere snavset. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om rengøring svært tilgængelige steder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gummilister i køleenheder og gulv i køkken samt barområde. Udstyr herunder skærebretter samt rørmaskine. Inventar herunder hylder i barområdet og i køkken. Virksomheden oplyser at det revnet gummilister er registreret og bestilt, samt loftet på lager i kælderplan vil blive malet så



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

