

# Kontrolrapport



Virksomhed **RESTAURANT PAAFUGLEN**

Adresse Vesterbrogade 3

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 15513306

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

**06-09-2019**



## Tidligere kontrol

Dato 23-04-2018	
Dato 23-08-2017	
Dato 30-05-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

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

Virksomheden redegjorde for procedurer ved brug af tilberedningsmetoden sous vide.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af gulv og overflader i produktionskøkken, opvask, barområde, kølerum og kælderlokaler samt rengøring af udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Gulv i produktionskøkken. Følgende er konstateret: Gulv i produktionskøkken har revner. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden har i deres vedligeholdelsesplan noteret, at gulvet renoveres når der er lukket i vinterpausen 2019/2020. Set rapport ift. skadedyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Set dokumentation af temperatur ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og varmholdelse fra maj 2018 til septemebr 2019.

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

1 time

Kontrollens varighed