

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant 108 ApS**

Adresse **Strandgade 108**

Postnr./By **1401 København K**

CVR-nr. **37427519**

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.	1
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	
19-06-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 07-11-2018	
Dato 10-01-2018	
Dato 22-06-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, varedskillelse, køle og frysetemperaturer, håndtering af fødevarer under produktion og servering, samt facitter til hygiejnisk håndvask og tørring. Konkret vejledt for overdækning af uemballeret fødevarer i kølerummet, så fødevarer ikke kan udsættes for kontaminering. forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse ved dette tilsyn.

vejledt om anvendelser af plantelisten på FVST, samt vist Novel Food kataloget herunder hvordan søgning foretages.

Mundligt gennemgået virksomhedens procedurer for modning af hel skinke, vejledt for periodisk overfladebehandling af skinke så skimmelvækst forebygges.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende produktionslokale, opvask, ismaskiner, køle og fryseenheder, cafe og restaurantområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret vedligeholdelse af produktionsområder, inventar, gulv og produktion flader. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for modtagelse af kølepligtige fødevarer, temperaturkontrol.

