

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Leaven**

Adresse Ny Adelgade 4

Postnr./By 1104 København K

CVR-nr. 38710664

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	2
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	
19-06-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 31-10-2018	
Dato 07-09-2017	
Dato 23-02-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Nedkøling af emballerede ferske fiskevarer.

Det indskræpes, at emballerede ferske fiskevarer skal nedkøles til en temperatur, der nærmer sig temperaturen for smeltende is (0-2°C). Det indskræpes yderligere, at opvarmede nedkøle fødevarer samt fers kød i mindre stykker maksimalt må opbevares ved 5°C. Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarede 1,45g vacuummeret torskefileter i kølebord ved en lftemperatur på 5,5°C. Temperatur med indstiksføler i fisken blev målt til 5,3°C. Derudover blev lufttemperaturen i køleskab med målt til 12,4°C, Temperaturen blev i 837,5g vacuummeret fersk sommerbuk i mindre stykker, målt til 12,4°C, og i 2 spegepølser af 2x1 kg ril 10,8°C. Der fandtes kun dej til hævning og udskåret grønt i køleskabet ud over de målte fødevarer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil kassere fødevarerne. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Opbevaringstemperaturer målt i øvrige køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktions og udsalgsområde samt opvaskeområde, herunder overflader og

