

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Shezan**

v/Butt

Adresse Viktoriagade 22

Postnr./By 1655 København V

CVR-nr. 25237706

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	3
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
05-07-2019		
Tidligere kontrol		
Dato 03-07-2019		
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato 02-05-2018		
Dato 14-11-2017		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på forbud fra den 3. juli 2019. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har foretaget effektiv bekæmpelse af kakerlakker og rengjort overflader og driftsinventar. I køkken sås der ved tilsynet kun 1 kakerlak. Der fandtes fedtede belægninger på underste del af hylder i varmt produktionsområde. Virksomheden skal rengøre disse områder, inden opstart.

Kontrolleret: Fulgt op på forbud givet den 3. juli 2019.

Forbuddet er fortsat gældende. Lager i kælder må ikke benyttes til opbevaring og til fustager og postmixanlæg.

Følgende er konstateret: der er fortsat skadedyr i kælder.

Bekæmpelse er i gangsat.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi bruger ikke kælderen ind til videre.

Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Ydet konkret vejledning om frekvenser for renhold.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Ydet konkret vejledning om regler for vedligehold af lokaler og inventar.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift