

Kontrolrapport

Virksomhed **Bento restaurant & cocktail**

bar

Adresse Helgolandsgade 16

Postnr./By 1653 København V

CVR-nr. 29260877

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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 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	
08-10-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 30-07-2019	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 06-02-2019	
Dato 06-03-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling af sauce herunder korrekt brug af termometer. Virksomheden har indført procedurer for tidsadskillelse af produktions- og opvaskevask, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af riste foran udsugning over komfur og over hylde med plastikbøtter ved opvaskeafsnit, samt rengøring af kanter i opvaskemaskine. Derudover er isterningmaskinen afkalket og rengjort, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: set dokumentation for overvågning af temperaturer ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og indfrysning af fisk til rå fortæring siden seneste kontrolbesøg den 30. juli 2019 til den 3. oktober 2019.

Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

