

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Kul ApS**

Adresse Høkerboderne 16B

Postnr./By 1712 København V

CVR-nr. 29977100

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
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		
27-09-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	18-01-2019	
Dato	06-07-2018	
Dato	20-02-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Opbevaring af uemballerede ferske fiskevarer. Det indskræpes at uemballerede ferske fiskevarer skal opbevares i is under passende forhold, hvor is tilføres så ofte det er nødvendigt. Følgende er konstateret: Et køleskab med en gastrobakke med udskåret havtaske og en bakke med ferske kammuslinger målt med lufttermometer til 8.0 grader. Med indstikstermometer blev havtaske målte til 5.3 grader. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Ifølge virksomheden var fisken taget frem af kølerummet i kælderens og udskåret få timer inden tilsynet. Der blev lagt is på fisken under tilsynet. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for opbevaring og udskæring af fisk, temperatur på 2.1 grader i kølerum i kælderens, samt kontrolleret temperaturer i øvrige køleskabe uden anmærkninger. Gennemgået procedurer for sous vide behandling af perlehøne ved 58 grader uden anmærkninger. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse og vedligeholdelse af gulve, vægge, inventar og overflader.

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Kul ApS**

Adresse Høkerboderne 16B

Postnr./By 1712 København V

CVR-nr. 29977100

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Konkret vejledt om udbedring af kældergulv hvor der var huller i belægningen flere steder. Forholdet vurderes bagatelagtigt under de nuværende forudsætninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, langtidstilberedning samt nedkøling.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Generelt vejledt om regler for skiltning med eliteklistermærke.