

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Heering**

Adresse Nyhavn 15

Postnr./By 1051 København K

CVR-nr. 20942096

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>16-10-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 23-04-2018	
Dato 17-11-2017	
Dato 04-08-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af dannelse af akrylamid ved fremstilling af pommes frites og fiskefilet.

Følgende er konstateret: på personale toilet vaskes der beklædning til tjenerpersonale, der har deres gang i køkkenet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler fro kontaminering.

Kontrolleret uden anmærkninger: temperatur, adskillelse opbevaring og tildækning af fødevarer på køl og frost.

Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder samt hensigtsmæssig placering af håndvask i køkken og i lokale på 1. sal.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: kølerum og fryserum i gård, køleskabe, arbejdsborde, område ved friture og emfang, komfur, vaske, opvaskemaskine og køkken generelt.

Ydet konkret vejledning om frekvenser for renhold af rør og vægge over opvaskeafsnit samt generelt om bekæmpelse af små fluer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Heering**

Adresse Nyhavn 15

Postnr./By 1051 København K

CVR-nr. 20942096

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: planer for vedligehold af lokaler og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens risikoanalyse for dannelse af procesforureningen akrylamid ved fremstilling af pommes frites og fiskefilet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling af fødevarer for indeværende år.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.

Kemiske forureninger: Følgende er konstateret: der friturestes ved op til 190 grader C, egenkontrolprogrammet foreskriver max. 175 grader C. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om tilberedning af friturestegte produkter. Gennemgået farveskema for pommes frites.

Kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for udskiftning af fritureolie på fvst.dk.