

# Kontrolrapport

Virksomhed **ISTED GRILL**

V/NIAN PING LEE

Adresse Istedgade 92

Postnr./By 1650 København V

CVR-nr. 20116676

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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 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>06-11-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 29-05-2019	
Dato 01-11-2018	
Dato 21-02-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Forrum til personale toilet samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Virksomheden har fælles toilet i gården. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur, adskillelse af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af salgsområde, produktionskøkken, kølerum, lager samt udstyr og inventar. Vejledt om øget rengøring af gummilister i køleskab på lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Lokaler herunder gulv og vægge i salgsområdet og produktionskøkken. Udstyr herunder skærebrætter. Inventar herunder hylder på lager og gummilister i køleenheder. Vejledt om at der kan opstå fødevarerikkerhedsmæssige problemer ved manglende vedligeholdelse ved udstyr, lokaler og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Egenkontrolprogram herunder skriftlige procedure om vedligeholdelse. Set vedligeholdelsesplan samt mundtligt redegjort for procedure for vedligeholdelse i virksomheden.

