

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Relæ**

Adresse **Jægersborggade 41, kld**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **32669182**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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

25-10-2019



Tidligere kontrol

Dato	28-06-2018	
Dato	09-11-2017	
Dato	10-03-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er 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 håndvaske.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: arbejdsborde, køleenheder, komfur, emfang, redskaber, vaske og håndvaske.

Følgende er konstateret: virksomheden benytter kølerum beliggende i Manfreds restaurant til opbevaring. I dette kølerum ses der ansamlinger af snavs og formodet skimmel. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om frekvenser for renhold af inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: køleenheder, arbejdsborde, emfang, komfur, opvaskeafsnit med opvaskemaskine, vaske og realsystemer. Ydet konkret vejledning om vedligehold af fliser, evt. ved beskyttelse mod slid og slag med stålkanter.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Relæ**

Adresse Jægersborggade 41, kld

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 32669182

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varemodtagelse, kølekontrol, opvarmning og nedkøling fra marts 2019 til og med dd. Risikoanalyse for virksomhedens aktiviteter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Ydet konkret vejledning om offentliggørelse af kontrolresultater ved indgange. Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

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

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 90-100 % er overholdt. Virksomheden ligger i perioden januar 2019 til september 2019 på over 95%.

Kontrolrapporten er ændret den 20. november 2019.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarerstyrelsen

25-10-2019

Dato