

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Told & Snaps**

Adresse Toldbodgade 2, kld

Postnr./By 1253 København K

CVR-nr. 31595568

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>02-12-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 18-06-2018	
Dato 07-12-2017	
Dato 23-11-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: desinfektionsmidler er godkendte. Temperatur, adskillelse, opbevaring og tildækning af fødevarer på køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder samt hensigtsmæssig placering af håndvask. Mundtlige procedurer for nedkøling og tidsmæssig adskillelse af klargøring af grønt og anden produktion, da køkkenets størrelse begrænser virksomhedens aktiviteter. Ydet konkret vejledning om regler for opbevaring af rødspætter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: isterningmaskine fremstår med snavsede kanter invendigt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om frekvenser for renhold af udstyr. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køleenheder, arbejdsborde, komfur, emfang, redskaber og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: skadedyrssikring. Følgende er konstateret: der ses huller i væg bag køleskab på lager samt ved rørgennemføring af yderdør til fustagelager. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

