

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Grønnegade**

Adresse Grønnegade 39

Postnr./By 1107 København K

CVR-nr. 26903793

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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>20-01-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 02-04-2019	
Dato 16-04-2018	
Dato 21-09-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer, adskillelse -og overdækning af fødevarer i køleinventar, herunder opbevaring af fers fisk samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Yderligere gennemgået procedurer for nedkøling.

Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om anvendelse af godkendte desinfektionsmidler.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktions -og opvaskeområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Rengøring af produktions -og opvaskeområde, herunder overflader og driftsinventar. Det oplyses, at nye tætningslister til køleborde i produktionsområde og køleskab i gangareal, er hjemkommet, og monteres i indeværende uge. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring, modtagerkontrol, opvarmning og nedkøling for perioden primo september 2019 frem til d.d.

Mærkning og information: Gennemgået anvendelse af tilsætningsstoffer, herunder anvendelse af Citras, Xantana og Agar. Ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

45 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

