

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Skindbuksen**

Adresse Lille Kongensgade 4, kl

Postnr./By 1074 København K

CVR-nr. 34602794

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
06-02-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 19-11-2019	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 13-12-2018	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens procedure for hygiejnisk produktions flow/adskillelse af aktiviteter.

Det indskræpes at fødevarer skal beskyttes mod forurening samt at der skal være passende muligheder for vask af fødevarer, rengøring og desinfektion af udstyr og redskaber.

Vaske og lignende, faciliteter til vask af fødevarer skal have tilstrækkelig forsyning af varmt og/eller koldt drikkevand.

Følgende er konstateret: Virksomheden har en vask ved opvaskemaskinen til afskylning og rensning af fødevarer samt afskylning af udstyr og redskaber som de bruger til de pågældende aktiviteter hele dagen. Derudover har de en håndvask. Det er fødevarestyrelsens vurdering at der er risiko for kontaminering af fødevarer hvis de forholdet fortsætter.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages, Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder køkkenområde. Ingen anmærkninger.

