

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Rasoi**

Adresse Ørestads Boulevard 55B, st.

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 33263023

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
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 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

02-07-2020



Tidligere kontrol

Dato 08-05-2018	
Dato 01-07-2017	
Dato 18-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og

tørring i bar og produktionskøkken, vejledt konkret om at

tilslutte håndvask på lager, opbevaringstemperatur i køle- og

fryseinventar samt køleboks, adskillelse og tildækning af

fødevarer på køl, forrum til toilet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: Gulvet i

produktionskøkken fremstår med dybe fuger, afskalninger samt

rug overflade. Forholdet vurderes under de foreliggende

omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da

virksomheden er i dialog med udlejer omkring vedligeholdelse

af gulvet. Vejledt generelt om regler for vaskbare overflader.

Vejledt konkret om evt. brug af skriftlig vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Stikprøvevis set dokumentation af

egenkontrollens gennemførelse og resultater for

varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og

nedkøling siden januar 2020 og til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: CVR-nr. jf. CVR VIRK. Vejledt generelt om

registrering af delekøkken hos Fødevarestyrelsen.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

50 min.

Kontrollens varighed