

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Skindbuksen**

Adresse Lille Kongensgade 4, kl

Postnr./By 1074 København K

CVR-nr. 34602794

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.	
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	
05-08-2020	

Tidligere kontrol	
Dato 02-06-2020	
Hygiejne: Vedligeholdelse	
Dato 06-02-2020	
Hygiejne: Vedligeholdelse	
Dato 19-11-2019	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Klager er oplyst på tillægsside.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder opbevaringstemperatur, tildækning og adskillelse samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere er der kontrolleret antal af vaske samt mundlige og skriftlige procedurer for tids adskillelse for brug af vaske. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler, herunder køkken, udstyr og inventar samt områder med affaldshåndtering. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler, herunder køkken, udstyr og inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling samt modtagerkontrol for perioden sidste kontrolbesøg til d.d. Ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser at de på nuværende tidspunkt ikke varmer fødevarer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

50 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift