

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Vita**

Adresse Store Kongensgade 25

Postnr./By 1264 København K

CVR-nr. 35976264

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

Denne kontrol, dato	
06-10-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 29-05-2018	
Dato 04-12-2017	
Dato 14-12-2016	

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. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Virksomheden har personalet toilet ud til gang hvor der håndteres og transporteres uemballeret fødevarer. Virksomheden har opsat en dør på den anden side med ca 2 cm mellem dørene, således at der ikke er etableret et forrum.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsforslag for etablering af forrum, herunder forrum i toilet, uden for toilet eller nedlægning af toilet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Det indskærpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Lister til 6 køleskuffer fremstår ødelagt, snavset og fedtet med sorte belægninger og gamle mad rester. 1 køleskab liste fremstår med snavset med sorte

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Vita**

Adresse Store Kongensgade 25

Postnr./By 1264 København K

CVR-nr. 35976264

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

belægninger. Gulv under komfur fremstår snavset og fedtet med sorte belægninger. Røremaskine fremstår snavset og fedtet med gulv belægninger og støv. Hjul under vandbad fremstår snavset med belægninger af snavs.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der er mål op til nye lister og de er bestilt og vi rengøre straks køkkenet.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt generelt om regler for rengøring af udstyr og inventer i fødevarelokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder produktionsområde. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: lister til køleskuffer og køleskabe fremstår ødelagt samt 1 køleskab fremstår med massivt rust. Røremaskine fremstår med rust og afskallet maling.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for vedligeholdelses af fødevarelokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for nedkøling, opvarmning opbevaringstemperatur samt modtagerkontrol for perioden juli 2020 til d.d. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- nummer.
