

# Kontrolrapport



Virksomhed **Det Færøske Hus**

Restaurant

Adresse Vesterbrogade 17A

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 19264858

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.	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

**20-10-2020**



## Tidligere kontrol

Dato 26-06-2019	
Dato 07-11-2017	
Dato 06-12-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Køkkenet er ikke taget i brug på kontroltidspunktet

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande på 3. sal.

Fødevarer i køle og frosts skabe benyttes ikke til servering med udelukkende til personalemad. Der er vejledt om, at når køkkenet tages i brug skal alt mad der opbevares i køkkenet være egnet til servering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Køkken samt personale og gæstetoiletter.

Følgende er konstateret: Der står vand på gulvet under det lille køkkenbord ved bagdøren, hvilket tyder på at gulvet er lagt med bagfald i forhold til afløbet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at der ikke skal stå vand på gulvet efter rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

1 time

Kontrollens varighed



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

