

Kontrolrapport

Virksomhed **Le Poelon dor Restaurant IVS**

Adresse **Sankt Peders Stræde 27**

Postnr./By **1453 København K**

CVR-nr. **37929344**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
19-11-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 10-12-2019	
Dato 04-01-2019	
Dato 07-11-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og aftørring af hænder samt toiletfaciliteter med forrum. Stikprøvevis opbevaringstemperaturer af kølekrævende fødevarer i køle- og frostenheder i produktionskøkkenet. Opbevaringsforhold, adskillelse og tildækning af fødevarer. Gennemgået mundtlige procedurer for desinfektion af udstyr og redskaber. Vejledt konkret om, at midlet til anvendelse af desinfektionen er fødevarer godkendt.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkkenet herunder; arbejdsborde, redskaber, køleindretninger, tætningslister, emhætte med emfang og under inventar. Følgende er konstateret: I det ene køleskab ses der på enkelte hylder langs siderne pletter af formodet skimmel. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Gulv afløb i produktionskøkkenet.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret tilgængelighed af

Kontrolrapport

Virksomhed **Le Poelon dor Restaurant IVS**

Adresse Sankt Peders Stræde 27

Postnr./By 1453 København K

CVR-nr. 37929344

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumentation for egenkontrol. Det indskræpes, at dokumentation for egenkontrollens gennemførelse og resultater til enhver tid skal kunne fremvises på Fødevarestyrelsens anmodning. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke deres egenkontrolsmappe tilgængelig i virksomheden ved kontrolbesøget. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg har taget mappen med hjem, da der har været indbrud i restauranten, så den ligger desværre stadig derhjemme. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt virksomheden om, at hænge kontrolrapporten i en læsbar højde.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre jf. Virk.dk.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

19-11-2020

Dato