

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Arken**

Adresse **Bådehavnen 21**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **31945224**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	1

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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

17-06-2021



Tidligere kontrol

Dato	26-04-2019	
Dato	16-07-2018	
Dato	17-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

kontrolbesøg på baggrund af anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: gennemgået afhentning af varer fra varegård i forbindelse med restauranten Stayces diner,

overdækning af fødevarer, placering i køletrailer, øvrig

gennemgang af: modtagelse af fisk og skaldyr fra leverandør,

målt køletemperaturer i køletrailer og kølerum, procedurer for

pakning/klargøring og placering af råvarer på buffet, nogle

områder af buffet er betjent, gennemgået flow af fødevarer på

buffet og regler for genanvendelse, gennemgået

virksomhedens nedkølings-procedurersamt faciliteter til

hygiejnisk håndvask flere steder i køkken.

Vejledt om regler for hygiejnisk afhentning af fødevarer,

herunder; tildækning og placering under pakning af køletrailer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkning: Skadedyrssikring af : køletrailere, frostbokse

placeret udenfor køkken og lagerlokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

egenkontrollens gennemførelse for: varemottagelse,

køleopbevaring, opvarmning, nedkøling og varmholdelse, for

2021.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

