

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Kronborg**

Adresse **Brolæggerstræde 12**

Postnr./By **1211 København K**

CVR-nr. **11970893**

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

Denne kontrol, dato	
02-07-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 03-07-2019	
Dato 27-05-2019	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 07-06-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøg på baggrund af forbrugerhenvendelse

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at varmebehandlede, nedkølede og letfordærlige fødevarer skal opbevares ved højst 5 °C. samt at uemballerede ferske fiskevarer skal opbevares i is under passende forhold, hvor is tilføres så ofte det er nødvendigt, eller ved maksimalt 2°C. Følgende er konstateret: Et af virksomhedens servicekøleborde blev med luftføler målt til en opbevaringstemperatur på mellem 10,7 og 16,8°C. Temperaturen målt i ca. 3kg ferske rødspættefileter blev målt til 5,4°C., i ca. 500g kogt plukket kylling til 12,0 °C., i ca. 600g saltkød til 16,3°C., i ca. 800g kogte pillede rejer til 13,0°C. og i ca. 300g lakserogn til 9,9°C.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil gennemgå alle fødevarer og anvende andet køleskab til pågældende er tilset af montør. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret: Opbevaring af uemballerede ferske fiskevarer. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktions og opvaskeområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

