

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Uformel**

Adresse **Stuðiestræde 69**

Postnr./By **1455 København K**

CVR-nr. **35807934**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
<b>05-11-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 29-03-2019	
Dato 14-02-2019	
Dato 05-10-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsyn i forbindelse med anmeldelse fra virksomheden.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrol efter virksomhedens anmeldelse.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for hygiejnisk produktionsflow og adskillelse af produktion af oksetatar, dådyrtilberedning, rå tuntern (hamichi), fermenteret

aspargessauce. Ingen anmærkninger. Også gennemgået tilberedning i privat hjem uden anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer som kød og fisk på køl.

Kontrolleret sygdom og procedure blandt køkkenpersonale. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler og

udstyr: produktionslokaler, kølerum og udstyr. Udstyr som blender, knive, og kødhakker og bordoverflader gennemgået for rengøring og desinfektion og virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet og hvor ofte de desinficerer i to adskilte arbejdsgange.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning,



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

