

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	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

05-10-2018



Tidligere kontrol

Dato	14-08-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	06-02-2018	
Dato	26-09-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på bøde fra forrige kontrolbesøg. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Gælder også fiskevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Kontrolleret procedure for produktion af fermenterede produkter, rå fisk og tatar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af lokaler/udstyr: kølerum, køleskabe, tilberedningskøkken og produktionskøkken og personaletoilet. Konkret vejledt om evt. at desinficere personaletoilet lidt oftere og variere desinfektionsmiddel. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: set dokumentation for opvarmning af hindbærkompot, opbevaringstemperaturer for køl og frostvarer frem til dags dato. Konkret vejledt om skriftlig dokumentation for pH-måling af fermenterede produkter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Uformel**

Adresse Studiestræde 69

Postnr./By 1455 København K

CVR-nr. 35807934

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for tilberedning af rådt kød og fisk samt fermenteret produkter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

05-10-2018

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift