

Kontrolrapport

Virksomhed **Takii Restaurant**

Adresse Jagtvej 113

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 34209138

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

27-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	24-05-2019	
Dato	14-03-2019	
Dato	29-01-2019	
Virksomhedens egenkontrol		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur for køle- og frostkrævende fødevarer, adskillelse og tildækning, faciliteter til hygiejnisk vask og tørring i kælder og køkken. Mundtligt gennemgået håndtering af fersk fisk og indfrysning af fisk samt styring af pH i sushi ris. Endvidere kontrolleret forrum til toilet. Vejledt konkret om regler for forrum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken samt kælder herunder: Gulv, vægge, arbejdsborde, under inventar, køle- og fryseenheder, indvendigt i opvaskemaskine samt redskaber. Følgende er konstateret: Isterningemaskine fremstår indvendigt med en smule sorte ansamlinger og kalk. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om frekvens og renholdelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende: Gulv og vægge i produktionskøkken samt kælder. Endvidere tætningslister i køleenheder og skræbrædder. Vejledt konkret om udskiftning af skæbrædder ved slid.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol for varemodtagelse,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed Takii Restaurant

Adresse Jagtvej 113

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 34209138

side 2 af 2

Vejledt konkret om opdatering af egenkontrolskema for opbevaringstemperatur.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

27-09-2019

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift