

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Kongen**

Adresse Gammel Kongevej 86A, st 0002

Postnr./By 1850 Frederiksberg C

CVR-nr. 39988720

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, 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

02-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsyn i forbindelse med 1. kontrolbesøg

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer, adskillelse -og overdækning af fødevarer i køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger.

Gennemgået virksomhedens flow ift. placering af håndvaske samt procedurer for transport af fødevarer gennem forrum, herunder overdækning af fødevarer samt mekanisk

lukkemekanisme til dør mellem forrum og opvaskeområde -og fødevarelager. Yderligere opbevaring af fustagelager og fryseri på fødevarelager i kældere.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktionsområde, opvaskeområde samt barområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse produktionsområde, barområde og opvaskeområde samt fustagerum og fødevarelager i kældere, herunder overflader og



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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Kongen**

Adresse Gammel Kongevej 86A, st 0002

Postnr./By 1850 Frederiksberg C

CVR-nr. 39988720

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

driftsinventar.

Virksomheden opbevarede enkelte fustager samt kokkebeklædning i lokale der fremstod med rå vægge og lofter der dryssede ved berøring samt kig til rockwool enkelte steder. Ejer oplyser, at fustager og kokkebeklædning straks flyttes til fødevarelager og fustagerum, som fandtes velvedligeholdet. forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om vedligeholdelse af lokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er set egenkontrolprocedurer og risikoanalyse over virksomhedens aktiviteter, herunder udpegelse af kritiske kontrolpunkter. Yderligere kontrolleret måleudstyr til kontrol af kritiske kontrolpunkter.

Der er set risikoanalyse og skriftlig procedurer for vedligeholdelse, samt gennemgået mundtlig vedligeholdelsesplan over bl.a. udbedring af loft under trappe i fustagerum/fødevarelager.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

02-09-2019

Dato