

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Tårnet**

Adresse **Christiansborg Slotsplads 1**

Postnr./By **1218 København K**

CVR-nr. **26631521**

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

15-10-2019



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, herunder opbevaring af fersk fisk. Yderligere gennemgået procedurer for indfrysning af fersk fisk ved gravning. Ingen anmærkninger.

Der fandtes ingen sæbe og papir ved håndvask i produktionsområde. Ved tilsynets start stod stikvogn placeret foran håndvasken og var ikke tilgængelig. Tjener fandt papir og sæbe som blev placeret ved vasken og stikvognen blev straks fjernet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af varmt og koldt produktionsområde, grovkøkken -og opvaskeområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Tårnet**

Adresse **Christiansborg Slotsplads 1**

Postnr./By **1218 København K**

CVR-nr. **26631521**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af varmt og koldt produktionsområde, grovkøkken -og opvaskeområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Riste i emfang i over komfur fremstod slidte og forvitrede. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om vedligeholdelse af driftsinventar.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

15-10-2019

Dato