

Kontrolrapport

Virksomhed **Restauration Bredgade 63**

Adresse **Bredgade 63**

Postnr./By **1260 København K**

CVR-nr. **39128934**

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

Denne kontrol, dato

04-03-2020



Tidligere kontrol

Dato	03-12-2019	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	07-06-2018	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer i køleinventar, herunder opbevaring af fersk fisk samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Virksomheden har nedlagt og aflåst toilet på tjenergang. Ingen anmærkninger.

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

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af varmt og koldt produktionsområde, opvaskeområde og grovkøkken, herunder overflader og driftsinventar. Yderligere gennemgået vedligeholdelsesplan over udbedring af hul i væg til varmerør på tjenergang, hvor der bl.a. opbevares arbejdsbeklædning. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har tilpasset deres egenkontrolprogram således at det fremgår at fersk fisk skal opbevares under 2 grader samt set dokumentation for opbevaring af fersk fisk fra sidste kontrolbesøg til d.d. Følgende er konstateret: I virksomhedens risikoanalyse fremgår det ikke tydeligt at fersk fisk skal modtages og opbevares under 2 grader C. Det fremgår dog ud fra risikoanalysen, at køleskabe til opbevaring af fersk fisk skal være 2 grade C eller derunder.



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

Kontrolrapport

Virksomhed **Restauration Bredgade 63**

Adresse **Bredgade 63**

Postnr./By **1260 København K**

CVR-nr. **39128934**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om udspecificering af risikoanalyse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt konkret om at kontrollrapporten skal være let læselig ved indgangen.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

04-03-2020

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk