

Kontrolrapport



Virksomhed **Romarin Restaurant**

v/Mohamed El Bakkali

Adresse Ryesgade 90

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 27530389

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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

07-10-2020



Tidligere kontrol

Dato 06-05-2019	
Dato 20-11-2018	
Dato 14-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og aftørring af hænder. toiletfaciliteter med forrum. Stikprøvevis opbevaringstemperaturer af kølekrævende fødevarer på køl og frost. Opbevaringsforhold, adskillelse samt tildækning af fødevarer. Virksomheden oplyser, at de ikke anvender deres kælderlokale mere.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: serveringsområde or produktionskøkken herunder, arbejdsborde, køleenheder, tætningslister, pander/gryder, røremaskine og emfang.

Følgende er konstateret: indvendig i opvaskemaskinen ses der en del aflagring af kalk både i kanterne og øverst på fangearmen. Ydermere, er der under køleenhederne ved emfanget en smule gammel snavs. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: vejledt konkret om, at fliserne som er røget ned ved opvaskeafsnittet bliver udbedret. fx. at nedskrive tidsintervallet på hvornår det bliver udbedret i en vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

