

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Ankara**

Adresse **Krystalgade 8-10**

Postnr./By **1172 København K**

CVR-nr. **26938635**

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

26-10-2020



Tidligere kontrol

Dato	23-08-2019	
Dato	21-03-2019	
Dato	24-01-2019	
Hygiejne: Vedligeholdelse		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktions -og opvaskeområde, barområde og kældere, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af produktions -og opvaskeområde, barområde og kældere, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Bagdør ved mellegang ved produktions -og opvaskeområde og ud til gade, fremstod med mindre hul nederst da døren var forvitret. Hyller i barområde fandtes enkelte steder ru og slidte og bordplade fandtes med nedslidt overflade langs kant.

Forholdene vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løbende skadedyrssikring samt vedligeholdelse af overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring, modtagerkontrol, opvarmning og nedkøling for perioden primo juni 2020 frem til d.d.

Virksomhedens elektroniske styringssystem til



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Virksomhed Restaurant Ankara

Adresse Krystalgade 8-10

Postnr./By 1172 København K

CVR-nr. 26938635

side 2 af 2

buffetovervågning af 3 timers interval, var alle nulstillet samtidigt. Yderligere fandtes kun salater m.v. på det elektroniske system, hvor kødretter ikke var noteret. Der er vejledt konkret overvågning af kritiske kontrolpunkter, herunder tilpasning af styringssystem. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Mærkning og information: Kontrolleret skiltning vedrørende oplysningsmulighed om allergener til forbrugeren.
Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

26-10-2020

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift