

# Kontrolrapport

Virksomhed **Strandgade 98 ApS**

Adresse Strandgade 98, st.

Postnr./By 1401 København K

CVR-nr. 35817573

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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		
03-12-2020		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	23-03-2018	
Dato	23-11-2017	
Dato	20-03-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask af hænder, temperaturer og adskillelse i køleskab og kølerum samt mundtlige procedurer for varmholdelse uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af udstyr og inventar, gulv og arbejdsborde i produktionskøkken, anretterkøkken og bar samt gulv og hylder på lager uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vægge og gulv på vinlager. Følgende er konstateret: Virksomheden har taget nye lagerlokaler i brug til opbevaring af vin. Gulv har afskallet maling og vægge fremstår enkelte steder med afskallet pus. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse.

Kontrolleret vedligeholdelse af gummilister på køleskab uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Overholdelse af virksomhedens egenkontrolprocedurer. Indskærpelse fremsendt.

Følgende er konstateret: Virksomheden oplyser, at andebryst rosasteges til kernetemperatur på 60 grader c. Det er ikke angivet i menukort at andebryst serveres rosastegt. Ifølge

