

Kontrolrapport

Virksomhed **Fuego Restaurant**

Adresse **Holbergsgade 14**

Postnr./By **1057 København K**

CVR-nr. **27199178**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
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

20-05-2021



Tidligere kontrol

Dato	13-09-2018	
Dato	14-11-2017	
Dato	25-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring og adskillelse af fødevarer samt måling af temperaturer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkkenet samt i bar. Gennemgået procedure for indfrysning af fisk.

Kontrolleret: Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet.

Det indskærpes, at der ikke må være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer.

Følgende er konstateret: Dør til toilet er fjernet således at der ikke er etableret et forrum. Toilettet ligger lige op til gang, hvor der opbevares drikkevarer og ligger i åben forbindelse til køkkenet, hvor der produceres og håndteres uemballerede fødevarer. Døren ud til køkkenet står åben under kontrolbesøget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Døren til toilettet gik i stykker. Vi får lavet ny. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med inventar og udstyr samt opvask og bar.

Følgende er konstateret: Isteringemaskine fremstår med



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 20 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Fuego Restaurant**

Adresse Holbergsgade 14

Postnr./By 1057 København K

CVR-nr. 27199178

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

indvendig rust og er tilkalket med skidt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om rengøringsmuligheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gulv og vægge i køkken samt produktionsoverflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling, varmholdelse samt indfrysning af fisk for maj 2021. Set procedure for indfrysning af fisk.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt om synlig placering.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

20-05-2021

Dato