

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Salt restaurant**

Adresse **Toldbodgade 24**

Postnr./By **1253 København K**

CVR-nr. **40962638**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

06-11-2022



Tidligere kontrol

Dato	10-05-2022	
Dato	08-02-2021	
Dato	09-06-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Virksomheden har en håndvask i produktionskøkken til buffetservering. Under kontrolbesøget observeres der at der vrides klude og sættes skærebret i vasken.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om vask til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet.

Virksomheden har opstillet fade med kødpålæg, brød og kager, frugt salat og smoothies med tilhørende tag tænger. Der er opstillet desinfektionsmiddel til gæsten. Virksomheden redegøre for opbevaring af kølepligtige fødevarer opbevaret uden for køl under brunchservering og kassation af kølepligtige fødevarer derefter. Virksomheden har ingen varme retter på buffeten. De serveres på bestilling til gæsten ved bordet.

Virksomheden redegøre for procedurer i forbindelse med nedkøling af hjemmegjort marmelade og kompot samt indfrysning af laks og procedurer i forbindelse med røgning af laks.

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk