

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Viva**

Adresse **Langebrogade 1**

Postnr./By **1411 København K**

CVR-nr. **42510793**

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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

18-11-2022



Tidligere kontrol

Dato	26-10-2021	
Dato		
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: Døren til forrummet ved toilettet stod på kontrolbesøget åbent. Der findes vin ved siden af forrummet. Døren blev lukket med det samme. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder som fx at fjerne vin ved siden af forrummet eller at få installeret dørpumpe på døren. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder køkkenområde. Ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: Der findes indtørret madrester på metalpladen med små gryder, under kogepladerne. På siderne af kantlisterne i kølemontrene til sodavand i baren, findes små sorte skimmellignende belægninger. Virksomheden har været lukket i 2 måneder og gør grundig rent inden opstart.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring af udstyr og

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Viva**

Adresse **Langebrogade 1**

Postnr./By **1411 København K**

CVR-nr. **42510793**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

inventar i fødevarelokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder køkkenområde. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse samt virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan).

Følgende er konstateret: Virksomheden har kun dokumenteret egenkontrol på e-smiley 1 gang siden juli 2022, men har ikke været aktiv nogle måneder.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om dokumentation af egenkontrol

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

18-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk