

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **ÅBEN SHG Restaurant ApS**

Adresse Slagtehusgade 15

Postnr./By 1715 København V

CVR-nr. 41899689

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

03-03-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter/kontrolresume, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringsfaciliteter til køkkenet. Der er separat grovkøkken med vaske og opvaskesystem med +80 grader i slutsykl.-ok. Kontrolleret om der er sæbe og papir ved alle vaske.-ok. Kontrolleret toiletforhold samt indretning af køkkenet.-ok. Der er 3 vask i køkkensektionen.-ok. Kølerum og inventar kontrolleret.-ok. Der er ingen fødevarer pt. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken, opvask, grovkøkken, kølerum og inventar.-ok. Procedure for rengøring gennemgået-ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse varemottagelse, opbevaring, vedligehold og revision.-ok. Opvarmning og nedkøling samt anden håndtering sorterer under den virksomhed der låner køkkenet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **ÅBEN SHG Restaurant ApS**

Adresse Slagtehusgade 15

Postnr./By 1715 København V

CVR-nr. 41899689

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) Procedure og ansvarsfordeling beskrives for følgende områder:
varemodtagelse, opbevaring, temperaturkontrol, rengøring, skadedyr, vedligehold og revision.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter
samt registrering af følgende særlige aktiviteter: flere virksomheder i en. Køkkenet udlånes til andre
fødevarevirksomheder på skift. Køkkendrift skal være adskilt fra anden produktion, hvis der er risiko for
krydssmitte.

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af Stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund
af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags
dato. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Enig.

Fødevarestyrelsen

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

03-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk