

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Takii Restaurant**

Adresse Jagtvej 113

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 34209138

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

12-12-2023



Tidligere kontrol

Dato 26-03-2021	
Dato 27-09-2019	
Dato 24-05-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktions/betjeningsområde 1 sal. opbevaring, opdeling og tildækning af fødevarer, opbevaringstemperatur, virksomheden har mundtligt redegjort for håndtering af sushi ris, set funktionelt pH måleudstyr.

Følgende er konstateret: Toiletrumets væg er åbent i toppen til loftet med ca. en halv meter, ved siden af toiletrum er personalets omklædningsrum placeret, her har væggen samme åbning i toppen ved loftet, i omklædningsrummet opbevares viskestykker og arbejdstøj, uden for forrummet opbevares og håndteres fødevarer, der er med disse åbninger i væggen på toilettet direkte adgang til lokaler hvor der opbevares og håndteres fødevarer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om: Der skal være et tilstrækkeligt antal toiletter, som er forbundet med et effektivt afløbssystem. Der

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **Takii Restaurant**

Adresse Jagtvej 113

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 34209138

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

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

Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer.

Følgende er konstateret: I produktionsområde i kælder, hvor der håndteres fersk fisk, ris og grøntsager, er der ved tilsynet ikke tilsluttet vand til håndvasken beregnet til håndvask, virksomheden oplyser håndvasken er i stykker, der er i produktionsområdet en produktionsvask denne er ved tilsynet tilstoppet og fyldt med ca. 20 cm snavset vand, i denne produktionsvask ligger en plastikspand, det er fødevarestyrelsens vurdering, at det ikke er muligt at udføre en hygiejnisk vask af hænder i produktionsområdet i kælderen. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får den lavet.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktions/betjeningsområde/ bagkøkken, lager i kælder og produktionsområde i kælder, herunder produktionsoverflader, gulve, emfang og redskaber.

Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: I bordkøleenheder i betjeningsområde fremstår blæsegitter med grønne/ sorte ansamlinger af snavs og formodet skimmel, bag køleskuffer ses ansamlinger af fødevarerester af ældre dato, i skabskøleskab i bagkøkken ses i blæsegitter grønne/sorte ansamlinger af snavs og formodet skimmel, i isterningemaskine ses brune slimede belægninger på lameller, opvaskemaskine fremstår med tykke ansamlinger af kalk og snavs på vaskearm, samt i sider og top, i loft og hjørner ved væg i produktionsområde i kælder ses en del edderkoppespind, støv og døde edderkopper.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør det rent med det samme.

Fødevarestyrelsen

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

12-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Takii Restaurant**

Adresse Jagtvej 113

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 34209138

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: Væg over fliser ved produktionsbord i kælder fremstår med løst puds og afskalninger, enkelte skærebrædder fremstår slidte med misfarvninger der kan drysse ned i fødevarer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om: Lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for: Varemodtagelse, køleopbevaring, indfrysning af fersk fisk, opvarmning og pH kontrol for perioden år til dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer jf. cvr.dk samt virksomhedens registrering hos fødevarestyrelsen.

Fødevarestyrelsen

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

12-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk