

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **FORENINGEN RESTAURANT**

SPISELOPPEN

Adresse Bådsmadsstræde 43

Postnr./By 1407 København K

CVR-nr. 10303680

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

31-01-2024



Tidligere kontrol

Dato 20-06-2023	
Dato 20-04-2023	
Dato 08-12-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur 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. I virksomhedens kølerum til grønt opbevares enkelte fødevarer som skal opbevares ved max 5°C. Temperaturen måles under tilsynet til 6,9°C.

Virksomheden flyttede de pågældende fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring og vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet. Vejledt om rengøring af loft i opvaskerummet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse for varemottagelse, køleopbevaring og opvarmning. Set dokumentation udført efter egen fastsatte frekvens for 2023 til d.d. Set egenkontrolprogram og egnet termometer til måling af CCPér

Fødevestyrelsen

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

30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

