

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Rebel**

Adresse **Store Kongensgade 52**

Postnr./By **1264 København K**

CVR-nr. **33250320**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
09-04-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 23-05-2023	
Dato 05-02-2021	
Dato 15-10-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer af kølepligtige fødevarer, adskillelse og tildækning. Faciliteter til hygiejnisk vask af hænder. Mundtligt gennemgået virksomhedens procedurer for affaldshåndtering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområde, kølerum, tørvarelager. Der er opserveret en smule ansamling af støv i loftet omkring blæseren i køleboksen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionsområde, kølerum samt tørvarelager.

Følgende er kontrolleret: Kølerum samt opvaskeområde.

Følgende er konstateret: I kølerummet er der to ødelagte loftsplader. Ved opvaskeområde er der ved gulvet en stor ødelagt kant i fodhøjde. Ved indgangen til køkkenet er der på væggen to plamager med puds.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for vedligeholdelse af fødevarelokaler.

Fødevarestyrelsen

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

55 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 **Restaurant Rebel**

Adresse Store Kongensgade 52

Postnr./By 1264 København K

CVR-nr. 33250320

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse.

Virksomheder udpeger CCP'er for aktiviteterne varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling samt varmholdelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan).

Virksomheden har fastsatte frekvenser for dokumentation af egenkontrolprogram på én gang ugentligt.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke gennemført dokumentation for aktiviteterne varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling samt varmholdelse for perioden 1. marts 2024 til dags dato.

Ydermere mangler dokumentation for 07. januar, 14. januar samt 18. februar 2024.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på. Vi overvejer at ændre vores fastsatte frekvenser.

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

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol. Vejledt om at virksomheden ikke må skilte med elite-smiley symbol.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. Mundtligt gennemgået virksomhedens procedurer omkring oplysning om allergener.

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

09-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift