

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	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	
<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	
27-09-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 06-06-2024	
Dato 09-04-2024	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 23-05-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer, adskillelse og tildækning af fødevarer. Faciliteter til hygiejnisk vask af hænder.

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

Opvaskemaskine samt gulv og vægge og arbejdsoverflader i produktionsområde. På kontrolbesøget fremstår liste ved døren med begyndende vækst af sorte og hvide belægninger.

Virksomheden gør ved kontrolbesøget af eget initiativ rent omkring listen. Vejledt virksomheden om hyppigere rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Produktionsområde og opvaskeområde samt lister i køleenheder.

Følgende er konstateret: I opvaskeområdet overfor opvaskemaskine er bordet slået i stykker på en sådan måde at et stykke af bordpladen mangler. Lister i køleelementer i produktionsområdet fremstår ødelagt. Virksomheden oplyser at der er indhentes tilbud om at løse skaderne fra eksternt firma.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Fødevarestyrelsen

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

58 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol 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

Vejledt generelt om reglerne for vedligehold af fødevarer virksomheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, varmholdelse samt nedkøling for perioden sidste kontrolbesøg til dags dato.

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

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

Fødevarestyrelsen

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

27-09-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift