

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Allegade 10**

v/Kjeld Frandsen

Adresse **Allegade 10**

Postnr./By **2000 Frederiksberg**

CVR-nr. **15380608**

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| 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 | |
| 16-01-2025 | |

| Tidligere kontrol | |
|---------------------|--|
| Dato 16-12-2024 | |
| Hygiejne: Rengøring | |
| Dato 10-01-2024 | |
| Dato 06-10-2023 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: fødevarer under opbevaring herunder temperatur, tildækning og adskillelse, tilstrækkeligt antal håndvaske og toiletforhold.

Følgende er konstateret: i virksomhedens ene håndvask er der ved tilsynets start placeret en skraber, virksomhedens repræsentant fjernede den straks. Virksomhedens andre håndvaske var tilgængelige.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at håndvaske altid skal være tilgængelige, og der ikke må placeres ting i håndvaske.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden har rengjort opvaskemaskiner, vægge og isterningemaskine tilstrækkeligt.

Mundtligt drøftet rengøringsfrekvens.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: barområde, produktionskøkken, kølerum, fryserum, opvaskerum, samt udendørs kølerum og fryserum herunder gulv, vægge, loft, hylder og bordflader, samt køleinventar, komfur, ovne, emfang, mikroovne og

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

