

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Vie**

Adresse Århusgade 128E

Postnr./By 2150 Nordhavn

CVR-nr. 44690764

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 indskærper 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	
<b>25-09-2025</b>	
Tidligere kontrol	
Dato 12-03-2025	
Dato 20-11-2024	
Dato 24-10-2024	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

## 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: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur, adskillelse, opbevaring og tildækning af fødevarer på køl og frost samt på lager. Mundtlige procedurer for nedkøling af fødevarer. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder samt hensigtsmæssig placering af håndvaske. Forrum ved toilet.

Ydet generel vejledning om regler for opbevaring af ren beklædning samt løsningsmuligheder for opbevaring af lagervarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: isterningmaskine, område ved opvaskefaciliteter, produktionskøkken med køleenheder, arbejdsborde, redskaber, emfang, komfur, ovne og blæsekøler samt kølerum og fryser.

Ydet generel vejledning om regler for renhold af udstyr og lokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af yderdøre.

Fødevestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Vie**

Adresse Århusgade 128E

Postnr./By 2150 Nordhavn

CVR-nr. 44690764

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: plan for vedligehold af gulve.

Ydet generel vejledning om regler for stand af gulve, herunder udbedring af fuger, ved slid.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse, opvarmning og nedkøling, disse er udpeget som CCP.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling for august og september 2025.

Ydet vejledning om onlineredskabet 'sikre fødevarer' fx. til brug for langtidsstegning ved lave temperaturer eller nedkøling.

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

Ydet generel vejledning om regler for ophængning af smileymærke ved samtlige af virksomhedens indgangsrum.

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](http://www.fvst.dk/kontakt)

25-09-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift