

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Allegade 10**

Adresse **Allegade 10**

Postnr./By **2000 Frederiksberg**

CVR-nr. **45278220**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	2
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>08-01-2026</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 18-09-2025	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

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.

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur, adskillelse og opbevaring af fødevarer på køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder samt placering af vaske.

Ydet generel vejledning om regler for holdbarhed på fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: i kølerum, i gården, hvor der er vinopbevaring ses der sorte belægninger af skimmelligende vækst under hylder. I andet kølerum (ligeledes i gården) ses der ophobning af skimmelligende vækst ved alle samlinger mellem reolerne. I opvaskelokale ligger der flere steder døde kakerlakker på gulvet, under inventar, ved opvaskebakker og ved kompressor på en fryser.

Under en køleskuffe i bordkøleskab midt i køkkenet ses der

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Virksomhed **Restaurant Allegade 10**

Adresse Allegade 10

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 45278220

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

ophobning af sort snavs, en mindre bunke sorte, indtørrede fødevarerester, tabte skeer og krummer - over de åbne fødevarer er der dryp af indtørrede væsker og hærdet fedt.

Under komfur ses der ophobninger af fedt, af ældre dato.

I baren ses der snavset væske under skuffer i køleenhed.

Der er taget fotos til dokumentation.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det får vi bragt i orden med det samme.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Vejledt generelt om, at reglen gælder for alle relevante lokaler, som hører til fødevarer virksomheden, f.eks. også toiletrum og emballagelager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af udstyr.

Det indskræpes, at redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Følgende er konstateret: samtlige stegepander i køkkenet fremstår med afskallende teflonbelægning, der er slidt omkring 50% ned. Flere dejskrabere fremstår slidte, enkelte med smelte-skader.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi køber nye pander og andet udstyr.

Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Følgende er konstateret: i flere køleenheder ses der flere steder begyndende rust. I et kølerum i gården er der faldet en flise af. I opvaskeområde og ved sokler i køkken ses der revner, hvor der kan ophobes snavs og der er mulighed for at skadegørere kan gemme sig. Flere hylder fremstår med slitage på underside. I baren er bordplade flere steder voldsomt slidt, og kan ikke rengøres.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det får vi lavet en plan for.

Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

08-01-2026

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

