

**Virksomhed** **Orientalisk Steak House**

v/Hosam M. Al-Dowairi

**Adresse** Enghavevej 71**Postnr./By** 1674 København V**CVR-nr.** 19703770

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

**Kontroltype og -aktivitet**

- Ordinær kontrol     Kontrollkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**03-06-2014****Tidligere kontrol**

Dato	19-06-2013	
Dato	18-09-2012	
Dato	31-03-2011	

**Tilsynsførendes bemærkninger**

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i kølemøbler er målt til under 5,0 grader c. opbevaring og adskillelse af fødevarer samt hygiejnisk håndvaskefaciliteter.

Konkret vejledning i datomærkning på varer der indfryses.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: køkken, produktions og udsalgsområde, lager, fryserum samt kølemøbler og andet inventar. Ingen anmærkninger.

Konkret vejledning i renholdelse af gitter på blæser i kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: køkken, produktionsområde, lager samt inventar. Ingen anmærkninger. Konkret vejledning i udskiftning af gummiliste i kølebord, (den er indkøbt)

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra 01-01-2014 og frem til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, som behandler fødevarer, har gennemført uddannelsen i fødevarehygiejne.

Ingen anmærkninger.

45 min.

Kontrollens varighed