

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Told & Snaps**

Adresse Toldbodgade 2, kld

Postnr./By 1253 København K

CVR-nr. 31595568

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-12-2019



Tidligere kontrol

Dato	18-06-2018	
Dato	07-12-2017	
Dato	23-11-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: desinfektionsmidler er godkendte. Temperatur, adskillelse, opbevaring og tildækning af fødevarer på køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder samt hensigtsmæssig placering af håndvask. Mundtlige procedurer for nedkøling og tidsmæssig adskillelse af klargøring af grønt og anden produktion, da køkkenets størrelse begrænser virksomhedens aktiviteter. Ydet konkret vejledning om regler for opbevaring af rødspætter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: isterningmaskine fremstår med snavsede kanter invendigt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om frekvenser for renhold af udstyr. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køleenheder, arbejdsborde, komfur, emfang, redskaber og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: skadedyrssikring. Følgende er konstateret: der ses huller i væg bag køleskab på lager samt ved rørgennemføring af yderdør til fustagelager. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

Virksomhed Restaurant Told & Snaps

Adresse Toldbodgade 2, kld

Postnr./By 1253 København K

CVR-nr. 31595568

side 2 af 2

for skadedyrssikring.

Ydet konkret vejledning om udskiftning af skærebrædder, ved slid.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, kølekontrol, opvarmning og nedkøling fra juni 2019 til og med dd.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Kontrolleret vildledning i menukort. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: portvinssild, Ruths sildeprodukter fra Christiansø, portugesiske sardiner, færøsk laks, Allégårdens kylling, Sydfynsk gris og roastbeef fra Kildegården stemmer overens med de faktiske forhold.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

02-12-2019

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift