

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Arken**

Adresse **Bådehavnen 21**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **31945224**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	1

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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

17-06-2021



Tidligere kontrol

Dato	26-04-2019	
Dato	16-07-2018	
Dato	17-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

kontrolbesøg på baggrund af anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: gennemgået afhentning af varer fra varegård i forbindelse med restauranten Stayces diner, overdækning af fødevarer, placering i køletrailer, øvrig gennemgang af: modtagelse af fisk og skaldyr fra leverandør, målt køletemperaturer i køletrailer og kølerum, procedurer for pakning/klargøring og placering af råvarer på buffet, nogle områder af buffet er betjent, gennemgået flow af fødevarer på buffet og regler for genanvendelse, gennemgået virksomhedens nedkølings-procedurersamt faciliteter til hygiejnisk håndvask flere steder i køkken.

Vejledt om regler for hygiejnisk afhentning af fødevarer, herunder; tildækning og placering under pakning af køletrailer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af : køletrailere, frostbokse placeret udenfor køkken og lagerlokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse for: varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning, nedkøling og varmholdelse, for 2021.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Arken**

Adresse Bådehavnen 21

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 31945224

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer og har kendskab til temperaturkrav.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Andet: Kontrolleret sporbarhed på Havkat via faktura, ingen bemærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

17-06-2021

Dato