

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Ankara**

Adresse **Krystalgade 8-10**

Postnr./By **1172 København K**

CVR-nr. **26938635**

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	
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

02-11-2021



Tidligere kontrol

Dato	26-10-2020	
Dato	23-08-2019	
Dato	21-03-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og papir, stikprøvevis kontrolleret opbevaringstemperatur i kø- og fryseskabe samt adskillelse og tildækning af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: I opvaskemaskine til forskyldning af service i produktionskøkken, fremstod indvendige kanter med mindre ansamlinger af røde belægninger samt at gummikant på låget på skrællemaskine fremstod med enkelte sorte belægninger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om frekvenser for renhold af disse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Klinker og vægge, bagdør ved mellegang ved produktions -og opvaskeområde og ud til gade, hylder samt bordplade i køkken og barområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturer ved varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling samt varmeholdelse fra sidste kontrolbesøg til dags dato. Virksomheden tidsstyrer buffet med elektronisk tidsstyringssystem, hvor der ved nye retter på



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Ankara**

Adresse Krystalgade 8-10

Postnr./By 1172 København K

CVR-nr. 26938635

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

buffet, nustilles nedtælling.

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

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