

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Laika**

Adresse Gammel Kongevej 10

Postnr./By 1610 København V

CVR-nr. 42968641

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

07-04-2022



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter/kontrolresume, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, mikrobiologi/mikrobiologiske kriterier, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Gennemgået smileyændringer for 2022.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens opbevaring og hygiejnisk adskillelse af fødevarer, generelle procedurer for håndtering og behandling af fødevarer samt at virksomheden har tilstrækkeligt antal håndvaske med sæbe og papirhåndklæder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af fødevare-arealer herunder gulve, vægge, borde, maskiner, inventar og lofter. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af fødevare-arealer herunder

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Laika**

Adresse Gammel Kongevej 10

Postnr./By 1610 København V

CVR-nr. 42968641

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

gulve, vægge, borde, maskiner, inventar og lofter. Yderligere kontrolleret skadedyrssikring af indgangspartier til virksomheden. Ingen anmærkninger.

Fuger langs vindueskarme i opvaskeområde fremstod sorte og forvitrede. Der fandtes derudover enkelte knækkede fliser og små huller i vægge i opvaskeområde, produktionslokale og gangareal ved kølerum til vin og kød. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om hele jævne overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er set risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedurer over virksomhedens aktiviteter, herunder udpegelse af kritiske kontrolpunkter.

Yderligere kontrolleret måleudstyr til overvågning af kritiske kontrolpunkter, herunder ph-måleudstyr.

Mærkning og information: Kontrolleret skiltning vedrørende oplysningsmulighed om allergener til forbrugeren. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens registrering stemmer overens med aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Vejledt om Eu-databasen og Fødevarelisten ved anvendelse af tilsætningsstoffer/farvestoffer.

Fødevarestyrelsen

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

07-04-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift