

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Theo ApS**

Adresse Skindergade 29, kl

Postnr./By 1159 København K

CVR-nr. 42718130

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

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

Denne kontrol, dato

01-12-2022



Tidligere kontrol

Dato 08-12-2021	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsyn på baggrund af forbrugerhenvendelse

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: 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. Yderligere gennemgået arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler hvis køkkenpersonale er bærer af sygdom, arbejdsgange for "nulstilling" af køkken, hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Ydet generel vejledning om norovirus.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af gulve, vægge, borde og inventar i lokaler hvor der opbevares og håndteres fødevarer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Gennemgået vedligeholdelsesplan over udbedring af bl.a. gulv i produktionsområde og fødevarelager i kælder med estimeret tidsfrist til primo januar 2023. Der er vejldet om regler for hele jævne overflader i lokaler hvor der opbevares fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

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 Theo ApS**

Adresse Skindergade 29, kl

Postnr./By 1159 København K

CVR-nr. 42718130

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring og modtagerkontrol, opvarmning, nedkøling og indfrysning af fersk fisk for perioden primo juli 2022 frem til d.d. Yderligere kontrolleret måleudstyr til overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Der er yderligere set procedurebeskrivelse arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens CVR-nummer stemmer overens med ejerforhold registreret hos Fødevarestyrelsen.

Gennemgået smileyændringer for 2022.

Fødevarestyrelsen

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

01-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk