

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Paafuglen**

Adresse Vesterbrogade 3

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 10404916

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

05-04-2023



Tidligere kontrol

Dato 31-10-2022	
Dato 02-08-2022	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 05-02-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur og adskillelse af fødevarer i køleinventar, faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Virksomheden opbevarer fersk fisk på is.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af gulv og overflader i produktionskøkken, anretterområde, kølerum og opvask samt grovkøkken, kølerum og øvrige lokaler i kælder. Rengøring af udstyr og inventar. Virksomheden fremviste rengøringsplan.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken, anretterområde, opvask, grovkøkken, kølerum og øvrige lokaler fremstår velvedligeholdte, ny gulvbelægning i anretterområde og nye køleborde i produktionskøkken.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af døre og vinduer i kælderlokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperatur ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning nedkøling og varmholdelse fra den 2.august 2022 til den 5.april 2023

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. jf. kassebon.

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