

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Spontan**

Adresse **Guldbergsgade 29F**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **37586986**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

19-09-2023



Tidligere kontrol

Dato	17-07-2019	
Dato	30-05-2018	
Dato	06-12-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret adgang til hygiejnisk håndvask, temperatur under opbevaring af kølekrævende fødevarer samt virksomhedens procedurer til fremstilling af konserverede fødevarer, herunder gennemgået proceduren for syltning af rå asparges og vurdering af kvalitet og holdbarhed. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring under svært tilgængeligt inventar og udstyr. Følgende er konstateret: Under køleskab med syltede varer, isterningmaskine og opvaskemaskine er synligt sorte aflejringer af fastsiddende snavs. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om klar ansvarsfordeling for rengøring og regler for rengøring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for allergener og mikrobiologiske risici ved syltning samt virksomhedens dokumentation for udført kontrol af temperatur ved opbevaring og dokumentation for batch og holdbarhed af kartofler i saltlage. Vejledt generelt om opdatering af egenkontrol og vejledt konkret om dokumentation for salt og sukkerindhold i lager.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

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 Spontan**

Adresse **Guldbergsgade 29F**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **37586986**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Fersk okseespidsbryst og brisler på dåse. Set faktura. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: samhandel.

Fødevarestyrelsen

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

19-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk