

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **RESTAURANT TOKYO APS**

Adresse **Vesterbrogade 77**

Postnr./By **1620 København V**

CVR-nr. **87491617**

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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

20-09-2023



Tidligere kontrol

Dato 04-08-2023	
Hygiejne: Vedligeholdelse	
Dato 26-06-2023	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Dato 07-06-2023	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur, adskillelse, opbevaring og tildækning af fødevarer på køl og frost herunder også på fiskekøler og fryser til indfrysning af fersk fisk. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder samt hensigtsmæssig placering af håndvask. Mundtlige procedurer for nedkøling af fødevarer samt indfrysning af fersk fisk.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: ved åbne vinduer ses der støv. Bag køleskabe ved indgang til køkken ses der tykke ansamlinger af støv på bagside og ved væg. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om frekvenser for renhold.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: opvaskeafsnit med opvaske maskine og vaske, arbejdsborde, redskaber, emfang og køleinventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: karme er malede, loft ved emfang er udbedret. Der er fremvist vedligeholdelsesplan for renovering af køkken i flere etaper, herunder fx. udskiftning af fliser i hele køkkenet i løbet af oktober 2023. Gulvet fremgår ikke af vedligeholdelsesplanen,

Fødevarestyrelsen

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

45 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 TOKYO APS**

Adresse Vesterbrogade 77

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 87491617

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

men der er ved at blive undersøgt, hvornår dette kan udbedres.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for indfrysning og opvarmning. Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og indfrysning siden seneste tilsyn.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer, iflg. cvr.dk.

Fødevarestyrelsen

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

20-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift