

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	☐ Kontrolkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

20-12-2023



Tidligere kontrol

Dato	20-09-2023	
Dato	04-08-2023	
Dato	26-06-2023	
Offentliggørelse af kontrolrapport		

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. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Følgende er konstateret: virksomheden benytter en opvaskebakke til opbevaring af salater, opvaskebakken er ikke et fødevarekontaktmateriale. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for fødevarekontaktmaterialer, herunder at tjekke for 'glas og gaffel-symbol'.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køleskabe, arbejdsborde, redskaber, emfang, opvaskemaskine, gulv under inventar samt udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: der er set vedligeholdelsesplan for; udskiftning af kummefryser med rust på låg, opsætning af nye fliser i opvaskeafsnit januar 2024.

Ydet konkret vejledning om vedligehold af underside af arbejdsborde, der begynder at vise tydelig slidage.

Følgende er konstateret: virksomheden har begyndende fugtskader ved vindueskarm omkring opvaskeområdet,

Fødevarestyrelsen

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

40 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

muligvis pga. manglende ventilation. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om løsningsmulighed ved indsætning af mekanisk ventilation ved vindue eller ved at lade emfang suge flere timer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling. Dokumentation for gennemført kontrol af varemodtagelse, kølekontrol, opvarmning, varmholdelse og nedkøling siden seneste tilsyn.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

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

20-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk