

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Skindbuksen**

Adresse Lille Kongensgade 4, kl

Postnr./By 1074 København K

CVR-nr. 34602794

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-07-2023



Tidligere kontrol

Dato 17-03-2023	
Dato 03-01-2023	
Godkendelser m.v.	
Dato 16-11-2022	
Godkendelser m.v.	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Virksomheden er bekendt med forbrugerens oplysninger.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i

produktionskøkken og opbevaringstemperatur i køleskabe.

Mundtligt gennemgået procedure for håndtering af øl i glas,

ligeledes håndtering ved skift af øl fustager.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af barområde og

produktionskøkken herunder gulv, vægge, indvendigt i

opvaskemaskine og køleskabe samt bordoverflader.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens

dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater

for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og

nedkøling fra februar 2023 til dags dato.

Følgende er konstateret: Virksomheden mangler enkelte

dokumentationer af disse kritiske kontrolpunkter. Forholdet

vurderes under de foreliggende omstændigheder som en

bagatelagtig overtrædelse da virksomheden oplyser der har

været sygdom og de tjekker det hver dag, men ikke har fået det

skrevet ind i egenkontrollen. Vejledt generelt om regler for

dokumentation af egenkontrollen.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

