

Virksomhed **Klods-Hans Restaurant**

Adresse Nyhavn 13, kld

Postnr./By 1051 København K

CVR-nr. 21539244

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

09-07-2014**Tidligere kontrol**

Dato	26-06-2014	
Dato	19-05-2011	
Dato	08-04-2008	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hvis en fødevarevirksomhed har haft oversvømmelse i lokalerne efter voldsomme regnskyl og skybrud, kan det være nødvendigt at kassere nogle af fødevarerne og gøre grundigt rent.

ContentTop

Det vand, der kommer ind i en fødevarevirksomhed ved en oversvømmelse, er ofte en blanding af overfladevand og vand fra oversvømmede kloaker. Vandet kan derfor være sundhedsskadeligt og fyldt med bl.a. sygdomsbakterier, virus og parasitter, som kan blive overført til fødevarerne. Fødevarevirksomheden skal sikre sig, at oversvømmelsen ikke går ud over fødevarerens sikkerhed. Virksomheden skal derfor træffe forskellige forholdsregler alt efter, om oversvømmelsen har ramt serveringslokaler, produktionsområder eller opbevaringslokaler.

Grundig rengøring efter oversvømmelse

<<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Oversv%C3%B8mmelse-i-f%C3%B8devarevirksomheden.aspx>>

Hvis din virksomhed er blevet oversvømmet, skal lokalerne først tømmes for vand. I både serveringslokaler,

30 min.

Kontrollens varighed

FødevarestyrelsenStationsparken 31-33, 2600 Glostrup
Tlf: 72 27 69 00 Web: www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift



Virksomhed Klods-Hans Restaurant

Adresse Nyhavn 13, kld

Postnr./By 1051 København K

CVR-nr. 21539244

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produktionsområder og opbevaringslokaler skal:

· Gulvene og vægge gøres grundigt rent.

· Borde, anretter-områder og andre flader, der kommer i kontakt med fødevarer, skal gøres grundigt rent med vand og sæbe, desinficeres og efterskylles med rent vand.

· Udstyr og inventar gøres grundigt rent med vand og sæbe, desinficeres og efterskylles med rent vand.

Hvis fødevarer har været i kontakt med kloak- eller overfladevand

<[http://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Oversv%C3](http://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Oversv%C3%B8mmelse-i-f%C3%B8devarevirksomheden.aspx)

[%B8mmelse-i-f%C3%B8devarevirksomheden.aspx](http://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Oversv%C3%B8mmelse-i-f%C3%B8devarevirksomheden.aspx)>

Hvis fødevarer og drikkevarer har været i kontakt med kloak- eller overfladevand, skal virksomheden tage en række forholdsregler:

· Virksomheden skal kassere uemballerede spiseklare fødevarer, fx visse frugter, salat og andre grøntsager. Det samme gælder andre fødevarer, der ikke er emballeret i vandtæt emballage.

· Rodfrugter fx kartofler, der vaskes og koges i minimum 1 minut før servering, kan bruges, hvis de fremtræder uden synlig forurening før tilberedningen.

· Virksomheden kan som udgangspunkt godt bruge intakt konserver og uåbnede flasker, hvis de vaskes grundigt i rent vand med desinfektionsmiddel, fx 2 dl klorin pr. 5 liter vand eller Rodalon, og efterskylles med rent vand.

Men fødevarer i emballage, der ikke kan vaskes og desinficeres, skal kasseres, hvis de har været i kontakt med forurenet vand.

Flasker med fx øl og sodavand eller andre flasker med kapsel eller skruelåg skal også kasseres, hvis de har været helt oversvømmet med overfladevand eller kloakvand. Man kan nemlig ikke gøre fuldstændigt rent ved kapsel eller skruelåglukningen. Her kan der sidde bakterier osv.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.