

Kontrolrapport



Virksomhed **Arken , Cafe Museum for**

moderne kunst

V/ Søren Bach

Adresse Skovvej 100

Postnr./By 2635 Ishøj

CVR-nr. 17837605

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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 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	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

18-10-2018



Tidligere kontrol

Dato	24-05-2017	
Dato	07-09-2016	
Dato	22-10-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkkenet og opvaskeafdeling, opbevaringstemperatur i kølerum og fryser, samt køleenheder i bar/serveringsområdet. Virksomheden har redegjort for procedure for følgende aktiviteter: varemodtagelse, opbevaring af fersk fisk veliset eller ved max 2 grader, affaldshåndtering, samt røgning af fisk. Generelt vejledt om opbevaring af fersk fisk og affaldshåndtering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af udendørsarealer med affald, mobilcafe med bordoverflader og montre til salg af sandwich, køkken med dejmaskine, ovne, bordoverflader og håndvaske, samt lagerområde med kølerum og fryser. Virksomheden har redegjort for gode arbejdsgange for renholdelse af udstyr og lokaler, herunder redegjort for plan for rengøring af vægge bag opvaskemaskiner i opvaskeafdelingen, ingen anmærkninger. Generelt vejledt om renholdelse af lokaler og udstyr. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til rengøring af vægge i opvaskeafdelingen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: køkken med bagdøre ud til udendørsarealer. Virksomheden har redegjort



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

