

Kontrolrapport

Virksomhed **Chefoncall**

Adresse **Silkegade 8**

Postnr./By **1113 København K**

CVR-nr. **37696145**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

30-01-2019



Tidligere kontrol

Dato	07-03-2018	
Dato	24-08-2017	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer, adskillelse -og overdækning af fødevarer i køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask, yderligere gennemgået procedurer af buffethåndtering.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktions og buffetområde, køkken -og opvaskeområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Gulv under opvaskeområde fremstod snavset med produktionsrester af ældre dato og væg mellem vindue og opvaskebord fremstod snavset med ru overflade. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om rengøringsfrekvens af svært tilgængelige steder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Rengøring af buffet -og produktionsområde, køkken -og opvaskeområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring, modtagerkontrol og opvarmning for perioden primo september 2018 frem til d.d.

Virksomheden notere ikke temperatur ved modtagerkontrol, og det fremgår kun via egenkontrolprocedure inde i



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Chefoncall**

Adresse **Silkegade 8**

Postnr./By **1113 København K**

CVR-nr. **37696145**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

programmet, hvilke temperatur der kræves ved modtagerkontrollen.

Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om dokumentation af kritiske kontrolpunkter.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens cvr.nr. stemmer overens med ejerforhold registreret hos Fødevarestyrelsen.

Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

30-01-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk