

Kontrolrapport



Virksomhed **Aktivitetshuset Bodillestuen**

Adresse **Baldersgade 3, st**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **64942212**

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.	
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

17-06-2019



Tidligere kontrol

Dato	15-01-2018	
Dato	06-03-2017	
Dato	03-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur for kølekrævende fødevarer, adskillelse og tildækning samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse produktionsområde herunder: Gulv, vægge, indvendigt i opvaskemaskine, arbejdsborde, køle- og fryseenheder og indvendigt i køkkenskabe.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkken herunder: Gulv, vægge og tætningslister i køleskabe. Virksomheden oplyser at de skal have udskiftet deres køle-fryseskab.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens egenkontrol. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke dokumenteret egenkontrol for varemodtagelse, opvarmning og opbevaringstemperatur siden 23-04-2019. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om regler for egenkontrol og frekvens for dokumentation.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan samt egenkontrolprogram. Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

45 min.

Kontrollens varighed