

Kontrolrapport

Virksomhed **Souls**

Adresse **Nørre Farimagsgade 63**

Postnr./By **1364 København K**

CVR-nr. **39336189**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

01-10-2019



Tidligere kontrol

Dato	05-04-2018	
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning. Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: I en køleskab nedkølede virksomheden bl.a. 8 poser med pulled mushroom og ifølge mærkning på pakken havde produkterne været under afkøling i tre timer. Med indstikstermometer målt en kernetemperaturer på 41,9 °. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Ville straks genopvarme produkterne til min. 75 ° C. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret opbevaringstemperaturer i øvrige køleskab og kølerum, hygiejnisk adskillelse af fødevarer, samt procedurer for varmbehandling og nedkøling. Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om opsætning af håndvask i anretterkøkken. Der kunne vaskes hænder i opvaskevask, og der var planlagt opsætning af håndvask. Forholdet vurderes derfor bagatelagtigt under de nuværende forhold. Konkret vejledt om opsætning af dør til forrum i kælderen og generelt vejledt om procedurer for anvendelse af engangshandsker 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 **Souls**

Adresse Nørre Farimagsgade 63

Postnr./By 1364 København K

CVR-nr. 39336189

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anretterkøkken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af lokaler hvor der opbevares og håndteres fødevarer, herunder rengøringskontrol af gulve, vægge, maskiner, inventar og lofter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af overflader, inventar og maskiner i køkken, på lager samt i køleskabe og kølerum. Ingen anmærkninger. Generelt vejledt om forebyggelse mod bananfluer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra sidste besøg til d.d.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

01-10-2019

Dato