

# Kontrolrapport

Virksomhed **Københavns Politi**

**Efterforskning, Teglholmen**

Adresse Teglholm Allé 1

Postnr./By 2450 København SV

CVR-nr. 10683548

| 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.                  |          |
| 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                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

**25-10-2021**



## Tidligere kontrol

|                           |            |  |
|---------------------------|------------|--|
| Dato                      | 14-09-2021 |  |
| Dato                      | 04-10-2019 |  |
| Dato                      | 11-09-2019 |  |
| Virksomhedens egenkontrol |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, tildækning og adskillelse af fødevarer samt opbevaringstemperatur. Køkkenansvarlig mundtligt redegør for varemottagelse, opbevaring, varmebehandling, nedkøling og genopvarmning af hakket oksekød samt hensigtsmæssig optøning af hakket oksekød fra frost.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Buffetområde herunder tagting og bordoverflader, opvaskerum samt bordoveflader og hyldeplads i produktionsområde samt fryse- og kølerum. Der redegøres for særlig rengøringsprocedure af skærebæret udover maskineopvask. Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Emfang, bordoverflader i produktionskøkken samt hyldeplads i tørvarerum. Køkkenansvarlig oplyser at dør til kølerum skal udskiftes samt at ny dør er bestilt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater stikprøvevis for perioden siden sidste tilsyn til dags dato for varemottagelse, opbevaring, nedkøling, varmebehandling herunder bær fra frost samt genopvarmning.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)