

# Kontrolrapport

Virksomhed **Tavola Calda**

Adresse **Rebekkavej 34, st 1**

Postnr./By **2900 Hellerup**

CVR-nr. **39443449**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 2        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 2        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| 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, 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol           | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol             |                                           |

Denne kontrol, dato

**16-12-2021**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 05-08-2021 |  |
| Dato | 08-06-2021 |  |
| Dato | 09-05-2019 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer ved

kølepligtige fødevarer, herunder fersk fisk.

Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af

hænderne.

Det indskærpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal

håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt

beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med

rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og

tørring af hænderne.

Følgende er konstateret: Ved tilsynets start er der ikke paipir til

hygiejnisk håndtørring ved håndvask i produktionskøkken. I

stedet var der ophængt viskestykke ved håndvasken. Det

vurderes at en indskærpelse er tilstrækkelig trods lignende

overtrædelse ved forrige kontrolbesøg.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er vores

opvasker der har hængt viskestykket til tørre der.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionskøkken i stuen og i kælder, herunder at gulve,

vægge, lofter og inventar fremstår renholdt.



**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)

# Kontrolrapport

Virksomhed **Tavola Calda**

Adresse Rebekkavej 34, st 1

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 39443449

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: Tætningslister på køleskab under produktionsbord i køkken i stueetagen fremstår med belægninger af snavs og formodet skimmel.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af udstyr der kommer i kontakt med fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrssikring. Følgende er konstateret: Riste til to afløb i gulvet i kælderen er ikke fastmonteret under ristene er der direkte adgang til kloak. Afløbene er dermed ikke skadedyrssikrede. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring af fødevarelokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret tilgængelighed af dokumentation for egenkontrol.

Det indskræpes, at dokumentation for egenkontrollens gennemførelse og resultater til enhver tid skal kunne fremvises på Fødevarestyrelsens anmodning.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ved tilsynet ikke fremvise dokumentation af egenkontrollens gennemførelse for nogle af deres aktiviteter siden sidste kontrolbesøg.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vores rengøringsdame har smidt det ud.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

16-12-2021

Dato