

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Francisco**

Adresse **Bramstræde 5**

Postnr./By **3000 Helsingør**

CVR-nr. **42298042**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

23-06-2022



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og håndtørring, adskillelse af fødevarer samt

opbevaringstemperaturer ved kølepligtige fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionsområder, opvaskeområde, barområde og lager i kælder, herunder at gulve, vægge, lofter og inventar fremstår renholdt. Vejledt konkret om rengøring af svært tilgængelige steder i barområde i kælder. Ydermere vejledt konkret, om øgning af rengøringsfrekvens, på filtre i udsugning over komfur, i produktionsområdet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Francisco**

Adresse **Bramstræde 5**

Postnr./By **3000 Helsingør**

CVR-nr. **42298042**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Produktionsområder, herunder at afløb i gulv, vinduer og døre, fremstår skadedyrssikret.

Kontrolleret: Vedligehold. Følgende er konstateret: Gulv på varelager i kælder, fremstår med ujævn og slidt overflade. På lageret opbevares øl, vand o.l. samt opvaskemaskine og ismaskine. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligehold af fødevarelokaler, herunder at de skal holdes i god stand og være lette at rengøre. Ydermere vejledt konkret om dokumentation af forholdet i virksomhedens vedligeholdelsesplan.

Kontrolleret: Skadedyrssikring. Følgende er konstateret: Ved tilsynet ses der mellem 10-15 fluer på rengøringslager i forlængelse af køkkenet. Personalet oplyser at det menes at de kommer fra skralderum der ligger tæt på lokalet samt at de muligvis tiltrækkes af beskidt vasketøj i lokalet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder, herunder opsætning af elektrisk fluefælde e.l.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder at den er dækkende for deres aktiviteter.

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

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

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

23-06-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk