

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Silo**

Adresse **Helsinkigade 29, 17**

Postnr./By **2150 Nordhavn**

CVR-nr. **38676806**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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

29-08-2022



Tidligere kontrol

Dato	31-03-2022	
Dato	03-03-2020	
Dato	23-05-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur, adskillelse, opbevaring og tildækning af fødevarer på køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder og hensigtsmæssig placering af håndvaske. Forrum ved toilet. Ydet konkret vejledning om regler for opbevaring af beklædning i forrum ved toilet, ved begrænset ventilation på toilet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: flere gummilister på 2 køleenheder fremstår med sorte ansamlinger af snavs. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om frekvenser for renhold og desinfektion af disse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: fryseskabe, kølerum, opvaskeafsnit, produktionsområde og lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Ydet konkret vejledning om kontrol af skadedyrssikring af riste, ved udgang.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, kølekontrol, opvarmning, nedkøling, og indfrysning af fersk fisk fra maj 2022 til og med dd.

Ydet konkret vejledning om tilpasning af risikoanalyse, da

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Silo**

Adresse **Helsinkigade 29, 17**

Postnr./By **2150 Nordhavn**

CVR-nr. **38676806**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomheden i perioder sylter og giver en holdbarhed på op til 3 måneder. Ydet generel vejledning om regler for holdbarhed.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: sandart, helleflynder og jomfruhummere, i form af pakkeseddel. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer, iflg. cvr.dk.

Emballage m.v.: Følgende er konstateret: virksomheden har ikke og kan ikke ved tilsynet fremskaffe et datablad på 1 plastflaske, der indeholder chokoladesauce og opbevares i varmeskab ved 65 grader C. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da det drejer sig om 1 flaske. Ydet konkret vejledning om regler for fødevarekontaktmaterialer.

Fødevarestyrelsen

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

29-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk