

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **London Pub**

Adresse Godthåbsvej 4

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 30725662

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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 indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

10-03-2023



Tidligere kontrol

Dato 27-04-2021	
Dato 03-09-2019	
Dato 23-05-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: kontrolleret håndtering af fødevarer under opbevaring herunder temperatur, tildækning og adskillelse, faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, samt forrum til toilet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionskøkken i stueetage og kælder, barområde samt lager, herunder gulv, vægge, bordflader og hylder, samt kølerum, køleskabe, fryser, ovn, komfur, emfang og opvaskemaskine. Mundtligt gennemgået rengøring af kødhakker samt fustager, ok.

Vejledt om rengøring og desinfektion ved svært tilgængelige steder.

Følgende er konstateret: ansamlinger af fødevarer bagerst i køleskabet ved komfur, samt lettere støvansamlinger under fryser i produktionskøkken i kælder.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om rengøring af svært tilgængelige steder samt rengøringsfrekvens.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktionskøkken i stueetage samt lager og

Fødevarestyrelsen

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

1 time 5 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 **London Pub**

Adresse Godthåbsvej 4

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 30725662

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produktionskøkken i kælderen, ingen anmærkninger.

Virksomheden fortalte, at produktionskøkken i stueetagen vil blive renoveret start-august.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturkontrol ved varemodtagelse, under opbevaring, opvarmning samt nedkøling fra september 2022 til den 7. marts 2023.

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

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

Fødevarestyrelsen

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

10-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk