

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Tribeca beer & pizzalab**

Adresse Bygmestervej 2

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 30347927

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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.	
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. Vises for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

24-07-2023



Tidligere kontrol

Dato 16-05-2023	
Dato 27-03-2023	
Særlige mærkningsordninger	
Dato 13-12-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i

kølefaciliteter herunder adskillelse af fødevarer således at

diverse kontamineringer forebygges. Faciliteter til hygiejnisk

håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe

og aftørningspapir i produktionsområde.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Produktionskøkken herunder overflader som

kommer i kontakt med fødevarer fremstår hele, tætte og

vaskbare. Vægge, gulve og inventar samt kølefaciliteter

fremstår rene.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: Flere

tætningsliste i køleskuffer fremstår flosset. Forholdet vurderes

under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig

overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligeholdelse af gummilister.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige

procedure på

modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af

køleindretninger og opvarmning.

Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling

Fødevarestyrelsen

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

40 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 **Tribeca beer & pizzalab**

Adresse Bygmestervej 2

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 30347927

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: Virksomhedens risikoanalyse dækker ikke for nedkøling.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at tilpasse virksomhedens risikoanalyse således at det passer til virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af køleindretninger og opvarmning for de sidste 4 måneder.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Roastbeef og diverse grønt. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt cvr- og p- nummer via. <<http://www.cvr.dk>>: Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

24-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk