

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Balkon 51**

Adresse Dyrehavsbakken 51, 1. 1

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 10433290

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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

15-08-2023



Tidligere kontrol

Dato 25-07-2023	
Dato 28-06-2023	
Dato 21-04-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Virksomheden er oplyst om at klager er anonym.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet herunder kølekapacitet, der anvendes lange ta redskaber, fade på buffeten skiftes løbende ud, virksomhedens styring af hvor længe varme/lune retter serveres på buffet max 3 timer (dette anvendes med p-skiver), buffeten overvåges af personalet.

Kunderne desinficerer hænder, inden de går til buffeten.

Virksomheden har procedure for at deres kunder tager en ren tallerkensæt hver gang kunderne går i buffeten.

Under dagens tilsyn fremgår det at køkkenpersonalet har forskellige opgaver under buffetserveringen eks. opvask, overvågning, opfyldning.

Personalet overvåger serveringsbestik i skåle/fade.

Kontrolleret at der kan fortages hygiejnisk håndvask på toilet og produktionskøkken.

Målt opbevaringstemperaturer i kølefaciliteter herunder adskillelse af fødevare således at diverse kontamineringer forebygges.

Virksomheden har mundtligt redegjort for varmebehandling til minimum 75°C.

Fødevarestyrelsen

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

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 **Balkon 51**

Adresse Dyrehavsbakken 51, 1. 1

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 10433290

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af buffetområde og køkken herunder inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter, virksomheden har fremvist et indstikstermometer til at måle opvarmning og nedkøling.

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

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

15-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk