

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Halifax Trianglen**

Adresse Trianglen 1, st

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 29938008

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
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

01-09-2023



Tidligere kontrol

Dato 16-08-2022	
Dato 22-07-2022	
Dato 01-09-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, samt forrum til toilet. Kontrolleret adskillelse, tildækning og opbevaringstemperaturer for fødevarer på køl og frost. Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer vedrørende opvarmning, herunder korrekt brug af termometer - set funktionelt indstikstermometer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: Gulve i produktionsområde på 1. sal fremstår flere steder langs kanter og under inventar med sorte plamager af snavs af ældre dato. Flere blæseskjalde i køleenheder i produktionsområde på 1. sal og i barområde i stueplan fremstår med sorte plamager af formodet skimmel. I opvaskeområde og barområde i stueplan, ses der mindst 100 levende små sorte fluer - de ses flyvende i området, siddende i lofter, på vægge, og på rent inventar og udstyr. Der ses på lofter i områderne små sorte prikker af ekskrementer fra fluerne. Der

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Halifax Trianglen**

Adresse Trianglen 1, st

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 29938008

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

er begge steder opsat fluefælder, men disse vurderes ikke tilstrækkelige. Kølerum i kælder fremstår omkring køleaggregat og på underside af flere hylder med sorte plamager af formodet skimmel. Flere hylder og gulv i kølerum fremstår med klistrede og snavsede plamager. Gulv i rum til postmix- og fadanlæg i kælder fremstår flere steder klistret og snavset. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg kan godt se det - vi får gjort rent. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand. Følgende er konstateret: Gulve i produktionsområde på 1.sal og i opvaskeområde i stueplan, fremstår meget slidte omkring sokkel langs vægge. Belægningen er flere steder så ødelagt at den hænger i flager. Der ses flere steder små pøle af beskidt vand, samt sorte plamager af formodet skimmel, i hullerne hvor belægningen er ødelagt. Gulve i produktionsområde på 1.sal fremstår flere steder under inventar med ødelagt belægning, især omkring hjul på inventar. Der ses også heri små pøle af beskidt vand. Det vurderes at standen på gulvet forhindre en tilstrækkelig renholdelse af produktionsområdet. Der er taget billeder af forholdet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg siger det videre til chefen. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedurer for aktiviteten opvarmning, samt stikprøvevist kontrolleret dokumentation af egenkontrollens gennemførsel af samme aktivitet, fra april 2023 og til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport, samt offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer via www.virk.dk, samt virksomhedens risikoooplysninger hos Fødevarestyrelsen.

01-09-2023

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk