

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nyhavn C**

Adresse **Nyhavn 33, kld**

Postnr./By **1051 København K**

CVR-nr. **11770347**

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.	
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

06-02-2024



Tidligere kontrol

Dato	05-10-2022	
Dato	11-10-2021	
Dato	02-08-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Vejledt om håndvask i barområdet.

Følgende er kontrolleret : Virksomheden har mundtligt gennemgået deres procedurer for nedkøling af deres produkter. Generelt gennemgået hvordan der nedkøles i virksomheden, hvor meget der nedkøles, hvor tit og i hvilke mængder der nedkøles. Vejledt konkret om at nedkøling skal ske fra 65-10°C på max 4 timer og at nedkøling derfor fortrinsvist skal foregå i køleskab.

Kontrolleret forrum til toilet. Følgende er konstateret: Forrumsdøren står ved tilsynets start åben. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for forrum til toilet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af produktionskøkken med inventar,

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 **Nyhavn C**

Adresse **Nyhavn 33, kld**

Postnr./By **1051 København K**

CVR-nr. **11770347**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

køleskabe, lagret og serveringsområdet. Vejledt om fjernelse af transporttæpe på kølemøbler for at lette rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet. Vejledt om vedligeholdelse af bar.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: kælderens. Vejledt om at holde døren lukket til udendørsområdet for at imødegå skadegøres indtrængen. Virksomheden oplyser at skadedyrsikring under døren til baggård udbedres. Gennemgået procedure for affaldssortering og afhentning. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse for varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning, varmeholdelse og nedkøling. Set dokumentation udført efter egen fastsatte frekvens for 2024. Set egenkontrolprogram og egnet termometer til måling af CCP'er.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Mærkning og information: Virksomheder skilter med, at information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet og de kan mundtligt redegøre for allergene ingredienser i fødevarerne.

Fødevarestyrelsen

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

06-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk