

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Eat Event**

Adresse Digevej 114

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 37509663 Aut.nr. 5964

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer i produktionskøkken, herunder adskillelsen under produktion af grøntsager, kød og pålægs m.m. samt kontrolleret opbevaring af fødevarer i fryser i kælder og køle Box i stuen, samt køleskabe i produktionslokale: Ingen anmærkninger.

Temperatur køle og fryser: kontrolleret rumtemperatur i samtlige køle og frost inventar: Ingen anmærkninger.

Mikrobiologiske kriterier: Virksomheden oplyst at mikrobiologiske prøver er indsendt. Punktet vil blive auditeret ved næste kontrolbesøg.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for opvarmning og nedkøling med medarbejder i produktionskøkken: Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: Kontrolleret rengøring i produktionskøkken, køle box og fryser. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for rengøring og desinfektion af pålægsmaskine.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet, herunder dosering og at de følger brugsanvisningen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Varemodtagelsen og produktionskøkken, herunder afløb.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for Opvarmning og nedkøling, PH måling for syltet varer, opbevaring køle og frost fra december 2023 til d.d.

05-02-2024

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Eat Event**

Adresse Digevej 114

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 37509663

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Fødevarer som serveres i serveringsområde for information om allergene ingredienser.

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter er uændret samt kontrolleret virksomhedens lokaler stemmer over en med virksomhedens autorisation.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret mundtlig retssikkerhedsblanketten. retssikkerhedsblanketten sendt elektronisk sammen med kontrolrapport.

Fødevarestyrelsen

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

05-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk