

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Tilda ApS**

Adresse **Stefansgade 47, st tv**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **39433184**

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

11-03-2024



Tidligere kontrol

Dato 16-03-2023	
Dato 18-11-2022	
Dato 14-10-2022	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder ved bar og produktionskøkken i stueetage. opbevaring, opdeling og tildækning af fødevare, opbevaringstemperature for kølepligtige fødevarer. Virksomheden har mundtligt redegjort for procedure for pH måling af syltevarer.

Følgende er konstateret: Håndvasken i produktionskøkken i kælder er ikke forsynet med varmt vand, der er udelukkende koldt vand tilgængeligt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om: At håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Bar/betjeningsområde, produktionskøkken i stueetage og kælder, samt lager i kælder, herunder køle/fryseenheder, opvaskemaskiner, emfang, produktionsoverflader, hylder, gulve og vægge, redskaber og udstyr. Vejledt konkret om: renhold af svært tilgængelige områder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

50 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 **Tilda ApS**

Adresse Stefansgade 47, st tv

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 39433184

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

lokaler: Produktionskøkken stuetaage. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om: Lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand, samt at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Vejledt konkret om: Vedligehold af gulv i kælder, samt i bar/ betjeningsområde. Skadedyrssikring af dør i kælder, døren føre fra produktionskøkken/lager og ud til fælles kældergang, døren gaber ca. 2-3 cm i toppen og er derved ikke tilstrækkeligt skadedyrssikret.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke dokumenteret egenkontrollens gennemførelse for varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling siden september 2023, virksomheden har i deres risikoanalyse udpeget varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling som kritiske kontrolpunkter med frekvens for dokumentation for egenkontrollens gennemførelse til hver 14. dag. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Den ansvarshavende for denne procedure er her ikke mere, vi får styr på det fremadrettet.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer jf. cvr.dk, samt virksomhedens registrering hos fødevarestyrelsen.

Fødevarestyrelsen

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

11-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk