

Kontrolrapport

Virksomhed **Famo Metro**

Adresse Øster Søgade 114, st.

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 32888887

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.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
11-09-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 02-12-2016	
Dato 15-08-2016	
Dato 18-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer herunder fødevarer der skal opbevares ved maks +5 grader eller maks -18 grader, endvidere er der kontrolleret for adskillelse af fødevarer typer samt beskyttelse af fødevarerne, så risiko for kontaminering minimeres. Herudover er kontrolleret for tilstrækkelig med mulighed for håndvask. Følgende er konstateret: Engangsftørring efter håndvask er uhensigtsmæssig placeret. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at finde en ny placering for engangsftørring.

Følgende er konstateret: Ved tilsyn afkølede virksomheden blomkålpure ved stuetemperatur ca 23 grader C, virksomheden oplyser at den er produceret ca. 1 time for tilsynet, fødevaren blev straks stillet i kølerum ved 5 grader C. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at fødevarer altid skal nedkøles til under 10 grader C så hurtigt som muligt efter fremstilling.

Hygiejne: Rengøring: Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand. Følgende er konstateret: Der er synlig vækst af hvide belægninger på rør i

