

Kontrolrapport

Virksomhed **Snack & Blues ApS**

Adresse **Guldbergsgade 7A, st**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **38496360**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 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	
16-01-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 08-05-2017	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur og adskillelse på kølepligtige fødevarer opbevaret på køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Ydet konkret vejledning om regler for forrum ved toilet, samt mulighed for udskiftning af uvirksomme dørsmækkere.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: i fryser stod ca. 5 liter tomatsuppe i 2 kondibakker, disse var iflg. medarbejder færdigproduceret kl. 12, tilsynet fandt sted fra kl. 15. Suppen blev med indstikstermometer målt til 30 grader C. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det kan jeg godt se, jeg koger straks suppen op igen. Fremover vil vi nedkøle på en anden måde.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: køleskabe, fryser, arbejdsborde og opvaskemaskine.

Følgende er konstateret: gulv under inventar fremstår med støv og snavs enkelte steder, herunder i opvaskeafsnit. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en

Kontrolrapport

Virksomhed **Snack & Blues ApS**

Adresse **Guldbergsgade 7A, st**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **38496360**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation for gennemført kontrol for varemottagelse, kølekontrol, opvarmning og nedkøling af fødevarer fra 1. september 2017 til og med dd.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Der er kontrolleret for sporbarhed på kylling og grønt, i form af faktura. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

16-01-2018

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift