

# Kontrolrapport



Virksomhed **Hyttefadet**

Adresse Nyhavn 25

Postnr./By 1051 København K

CVR-nr. 18408171

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.	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 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

**23-04-2018**



## Tidligere kontrol

Dato 20-11-2017	
Dato 23-05-2016	
Dato 11-06-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl- og fryseenheder, adskillelse, tildækning, opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Salgsområde med opvask, køkken med opvask, lager med

isterningmaskine samt udstyr og inventar. Følgende er

konstateret: På køleskab i køkkenet og på køleskab på lageret fremstod det film udenom lettere ødelagt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om vaskbare overflader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Gummilister i køle- og fryseenheder. Følgende

er konstateret: En enkelt gummiliste i kølelåge i køkkenet var

ødelagt med ren. Forholdet vurderes under de foreliggende

omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt

konkret om løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Set egenkontrolprogram og risikoanalyse for

virksomhedens aktiviteter, samt set stikprøvevis

dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturer,



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

