

Kontrolrapport

Virksomhed **N/F OLIOLI 2 ApS**

Adresse Frederiksborggade 31

Postnr./By 1360 København K

CVR-nr. 39548291

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 4 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 2 |
| Virksomhedens egenkontrol | |
| 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, forbud eller tvangsbøder |
| 4 | Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | | |
|-----------------------------------|------------|--|
| Denne kontrol, dato | | |
| 07-03-2019 | | |
| Tidligere kontrol | | |
| Dato | 05-12-2018 | |
| Dato | 20-09-2018 | |
| Dato | 04-09-2018 | |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomheden

politianmeldes. Følgende er konstateret: Et kølerum med bl.a. fire pakker færdipakket, tilberedt andebryst og 3 poser skivet og marineret oksekød målt med lufttermometer til 11.7°C.

En pakke andebryst der lå i kølerummet målt med indstikstermometer til 10.0°C. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Kølerummet var blevet slukket om morgenen ved en fejl. Man kasserer nu alle kølepligtige fødevarer der har været i kølerummet.

Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i øvrige køleskabe, kølegrave og frydere, hygiejnisk håndtering af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvaskning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af virksomheden herunder, køleskabe, gulve, borde, inventar og opvaskemaskine. Ingen anmærkninger. Genrelt vejledt om rengøringsprocedurer omkring juiceområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere. Det indskræpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere. Følgende er konstateret: Der var mange bananfluer omkring juicepresser og i køkkenet i baglokalet. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan

