

Kontrolrapport



Virksomhed **Falernum ApS**

v/Kenn Husted

Adresse Værnedamsvej 16

Postnr./By 1619 København V

CVR-nr. 31178851

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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, 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

07-05-2019



Tidligere kontrol

Dato 11-01-2018	
Dato 14-09-2017	
Dato 27-02-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i køleskabe og fryser, hygiejnisk håndtering af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvaskning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af virksomheden herunder, køleskabe, gulve, borde, inventar og opvaskemaskine. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret rengøring og vedligeholdelse af virksomhedens overflader, som gulve og loft samt inventar og udstyr som køleskabe, kølerum. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om udbedring af betonhylde i kælderen, gulv i baren, overflader under kaffemaskine og behandling af vindueskarm i opvasken. Forholdene vurderes bagatelagtige under de nuværende forudsætninger. Der blev også fremvist en vedligeholdelsesplan med diverse udbedring fast til juni/juli.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i perioden fra sidste kontrol til d.d. Konkret vejledt om at overholde dokumentationsfrekvensen, da der manglede dokumentation for flere uger fra sidste kontrol til dd. Forholdet vurderes bagatelagtigt under de nuværende



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

45 min.

Kontrollens varighed

