

Kontrolrapport

Virksomhed **FEED**

Adresse Fælledvej 5

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 36726342

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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
20-05-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 28-03-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 02-11-2018	
Dato 21-03-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har mundtlig redegjort for deres procedurer for håndtering af fersk fisk og skaldyr, så at disse opbevares ved en temperatur på under de 2 grader C. Endvidere opbevaringstemperatur for køle- og frostkrævende fødevarer, adskillelse og tildækning samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Bar- og produktionsområder herunder: Gulv, vægge, arbejdsborde, emhætte, køle- og fryseenheder, indvendigt i opvaskemaskine og indvendigt i isterningemaskine. Endvidere lagerområder: Gulv, køle- og frostenheder og hylder. Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Gulv, vægge, arbejdsbord, tætningslister i køleenheder og skadedyrssikring af lagerområde. Virksomheden oplyser at de vil få opsat fluenet ved vinduerne ude i køkkenet. Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring og vedligeholdelses plan.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret udført egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra sidste tilsyn til dags dato.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

40 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **FEED**

Adresse Fælledvej 5

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 36726342

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

20-05-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift