

Kontrolrapport

Virksomhed **Food Club**

Adresse Sortedam Dossering 7C

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 35471871

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.	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, 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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
12-06-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 22-03-2019	
Dato 05-12-2018	
Dato 05-09-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur, adskillelse, opbevaring og tildækning af fødevarer på køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder samt hensigtsmæssig placering af håndvaske. Overvågning, udskiftning og længde på tænger og skeer på buffet.

Ydet konkret vejledning om holdbarhed på fødevarer.

Følgende er konstateret: dør til forrum ved toilet var ved tilsynet holdt åben med en hammer som kile. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Ydet konkret vejledning om beskyttelse mod kontaminering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: ved emfang sås der ansamlinger af støv. På hylder i kølerum sås der ansamlinger af formodet træsmuld. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køleenheder, arbejdsborde, vaske, opvaskeafsnit samt område ved komfur, ovn, røgeovn og emfang.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af lokaler.

