

Kontrolrapport

Virksomhed ADDRESS

Adresse Tuborg Havnepark 15

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 35856595

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
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	
24-06-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 06-06-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 31-10-2018	
Dato 19-03-2018	

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: opbevaring af ferske fiskeprodukter. Yderligere kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Procedurer for desinfektion af overflader. Gennemgået skift mellem desinfektionsmidler, for begrænsning af biofilm-producerende mikroorganismer. Følgende er konstateret: ferske kødprodukter har iflg. køkkenchef stået fremme på bordet i op til 2 timer, da virksomheden ikke har passende med kølekapacitet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da varerne skulle varmebehandles med det samme. Ydet konkret vejledning om tilstrækkelig kølekapacitet eller tilpasset levering af varer. Følgende er konstateret: forrum ved toilet stod ved tilsynet holdt åben med en dunk med rengøringsmiddel. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Ydet konkret vejledning om regler for forrum ved toilet. Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: over inventar ses flere steder ansamlinger af spindelvæv og støv. Sæbe- og papir dispensere fremstår med snavs på berøringsflader. Forholdet

Kontrolrapport

Virksomhed **ADDRESS**

Adresse Tuborg Havnepark 15

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 35856595

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om frekvenser for hovedrengøring og generelt renhold. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køleenheder, arbejdsborde og redskaber samt barområde med køleenheder og arbejdsflader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligehold af lokaler og inventar. Ydet konkret vejledning om vedligehold af redskaber, ved slid.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.

Kemiske forureninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for begrænsning af akrylamid i friturestegte fødevarer.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

24-06-2019

Dato