

Kontrolrapport

Virksomhed **DAGENS MÅLTID BERNSTORFFSVEJ**

IVS

Adresse Bernstorffsvej 69A

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 36464070

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
25-06-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 06-12-2018	
Dato 17-08-2017	
Dato 21-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at råvarer og alle ingredienser, som kan fremme reproduktion af patogene mikroorganismer eller dannelse af toksiner, opbevares ved temperaturer, der ikke medfører sundhedsfare. Følgende er konstateret: i køleenhed er lufttemperaturen over ca. 15 minutter målt til mellem 8,1 grader C i bunden, 10,4 grader C mellem portionsanrettet laks og 12,4 grader C ca. 1 cm over gastrobakker med coleslaw og broccolisalat med linser og dressing. Kernetemperaturen blev i coleslaw målt til 7,5 grader C i toppen af nederste bakke og 11,1 grader C i midten af øverste bakke. Portionsanrettet laks blev med indstikstermometer målt til 12,0 grader C. Tomatsuppe blev med indstikstermometer målt til 8,7 grader C. I disken var der omkring 20 kg salater, bl.a. coleslaw, tomatsalat med fetaost. Der er taget billeder af forholdet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi har haft kølenedbrud, der plejer ikke at være så mange fødevarer i disken. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mundtlige procedurer for hygiejnisk håndtering af grill med kylling. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

2 timer

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **DAGENS MÅLTID BERNSTORFFSVEJ**

IVS

Adresse Bernstorffsvej 69A

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 36464070

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: salgsdisk, arbejdsborde, grill til kylling, vask og redskaber.

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

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: virksomhedens egenkontrol.

Følgende er konstateret: virksomheden dokumenterer ikke opvarmning af fx. kylling. Der steges dagligt ca. 35 kyllinger. Forholdet er udpeget som et CCP i virksomhedens egenkontrolprogram. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation af gennemført kontrol af køleopbevaring og genopvarmning af fødevarer.

Ydet konkret vejledning om frekvenser for målinger af egenkontrol, herunder også nedkøling, når dette sker.

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