

Kontrolrapport

Virksomhed **Christianshavns Bådudlejning,**

sommersæson

Adresse **Overgaden Neden Vandet 29**

Postnr./By **1414 København K**

CVR-nr. **28845421**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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		
24-06-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	27-09-2018	
Dato	30-05-2018	
Dato	29-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Bødeforelæg 10.000 kr. er fremsendt. Følgende er konstateret: Virksomheden har modtaget fersk torskeafskær, grovhakket til morgen og opbevarer det i kølerum. Temperatur målt med luftføler til 5 grader c, indstikstermometer i den ferske fisk målt to steder i produktet til 4,6 og 5, 2 grader c. Virksomheden oplyste, at de har modtaget fiskestykkerne til morges, at der var is på, da det ankom fra leverandør og at de ikke har målt temperaturen under varemodtagelsen. Virksomheden kasserede produktet under tilsynet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af bar og produktionskøkken uden anmærkninger.

Følgende er konstateret: Der ligger små døde fluer i vindueskarm i produktionskøkken. Området er ikke i umiddelbar nærhed af produktionsområde. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for rengøring samt vedligeholdelse af vindueskarm så den er lettere at rengøre.

Vindueskarm blev rengjort under kontrolbesøget

Hygiejne: Vedligeholdelse: Gennemgået mundtlige procedurer for skadedyrssikring af bar samt fremvist plader til lukning.

Konkret vejledt om yderligere skadedyrssikring af kasse til ølfustager.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

