

Kontrolrapport



Virksomhed **Parterre**

Adresse **Overgaden Oven Vandet 90**

Postnr./By **1415 København K**

CVR-nr. **33747640**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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 27-03-2019	
Dato 20-08-2018	
Dato 13-03-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask af hænder, temperaturer i køleskabe samt gennemgået virksomhedens menukort afstemt med øget travlhed i sommerperioden, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i produktionsområde, serveringsområde og på lager uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden har lukket for adgang til kundetoilet grundet manglende varmt vand i håndvask og vedligeholdelse af væg og gulv og virksomheden oplyser, at der arbejdes på en løsning om vedligeholdelse. Virksomheden serverer kaffe, kager og småretter og har enkelte siddepladser. Kontrolleret vedligeholdelse af personalettoilet uden anmærkninger.

Konkret vejledt om vedligeholdelse af gulv på lager ved indgang.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Mærkning og information: Kontrolleret at virksomheden skilte i menukort med at oplysning om allergene ingredienser kan fås på forespørgsel, ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift