

Kontrolrapport



Virksomhed **Kød Vesterbro ApS**

Adresse **Vesterbrogade 33**

Postnr./By **1620 København V**

CVR-nr. **37436704**

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | |
| Godkendelser m.v. | 1 |
| Særlige mærkningsordninger | |
| Varestandarder | |
| Tilsætningsstoffer m.v. | |
| Kemiske forureninger | |
| Emballage m.v. | 1 |
| 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 | |
| 13-11-2019 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 15-03-2019 | |
| Dato 16-05-2018 | |
| Dato 23-01-2018 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: adskillelse og opbevaring af fødevarer, herunder temperaturer i køleinventar, faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Virksomheden redegjorde mundtligt for procedurer for tilvirkning af sous vide af hele oksestege og -bøffer, ingen anmærkninger. Vejledt konkret om frasortering af grønne kartofler på lager i kælder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af overflader og gulve i produktionskøkken, bar i restaurant, bar i kælder, lagerrum i kælder med inventar, herunder også indvendige sider i isterning- og opvaskemaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for langtidsstegning, herunder sous vide. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturer ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse, tid og temperatur, og nedkøling siden seneste kontrolbesøg i marts 2019 til den 12. november 2019.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer. Virksomhedens fødevareraktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Kød Vesterbro ApS**

Adresse Vesterbrogade 33

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 37436704

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Overensstemmelseserklæring på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren. Følgende fødevarekontaktmateriale er kontrolleret: sous vide poser fra Cater Food.