

Kontrolrapport

Virksomhed **Undici ApS**

Adresse Wilders Pl. 11

Postnr./By 1403 København K

CVR-nr. 39609029

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 2 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 2 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| 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 | |
| 05-12-2019 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 29-08-2018 | |
| Dato | |
| Dato | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask af hænder i produktionskøkken og bar samt temperaturer og adskillelse i køleskabe uden anmærkninger.

Det indskræpes, at fødevarer skal beskyttes mod kontaminering. Følgende er konstateret: Kunder skal igennem køkkenområde imellem produktionskøkken og bar for at komme til privat dining lokale og der er opsat et garderobe stativ til at hænge gæsters overtøj på i lager med køleskabe. Virksomheden oplyste, at de ville fjerne garderobestativ og benytte anden indgang. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af produktbærende overflader i produktionskøkken og på lager uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand. Følgende er konstateret: Træplade langs træproduktionsbord fremstår ubehandlet langs bordpladen, vægge ved samme produktionsbord fremstår ujævne og drysser ved berøring. Vægge under vinduer hvor der står gryder har mørke belægninger, fremstår ikke vaskbare er ujævne, område af gulv ved lagerindgang fremstår ujævnt og i

Kontrolrapport

Virksomhed **Undici ApS**

Adresse Wilders Pl. 11

Postnr./By 1403 København K

CVR-nr. 39609029

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

råt beton. Døråbning er i rå beton. Loft over produktionsbord i privat dininglokale er i et lyddæmpende, stofmateriale.

Virksomheden oplyste, at de ville give beskeden videre og at de vil stoppe med at håndtere uemballerede fødevarer i lokalet. Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Det indskærpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Følgende er konstateret Under indgangsdør til restaurant og køkkenområde er der er sprække på 6-8 cm.

Virksomheden oplyste, at de siden forrige kontrolbesøg havde repareret døren, men at den er gået i stykker igen.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning og nedkøling samt dokumentation fra aug. 2019 indtil dags dato.

Kontrolleret risikoanalyse for sous vide.

Følgende er konstateret: Virksomheden opvarmer perlehøne ii sous vide kar, men har ingen risikoanalyse og dokumentation af denne opvarmning. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for risikoanalyse.

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

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