

# Kontrolrapport

Virksomhed **Øl & Brød**

Adresse **Viktoriagade 6, st. tv.**

Postnr./By **1655 København V**

CVR-nr. **35812237**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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	1
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	
<b>18-10-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 13-02-2019	
Dato 08-06-2018	
Dato 03-10-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået

virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af

procesforureningen: Virksomheden tilbereder pommes frites i

friture, har grundlæggende kendskab til akrylamid og

betydning af temperatur tid og farve.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperatur, adskillelse af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Følgende er konstateret: Kundetoilet fremstår uden forrum, der er kun en dør imellem toilet og ølhaner. På personale toilet

opbevares emballeret aftørnings papir samt i forrum opbevares

rene viskestykker. Forholdet vurderes under de foreliggende

omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt

konkret om opsætning af dør samt at opbevarer aftørningspapir

og viskestykker i lukketkasser eller andet sted.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken, lagerlokale,

opvaskeområde og udstyr.

Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr. Det indskærpes,

at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring

med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om

nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: Gummilister i

køleinventar fremstår med formodet skimmel. Vaskearm i



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

45 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport

Virksomhed **Øl & Brød**

Adresse Viktoriagade 6, st. tv.

Postnr./By 1655 København V

CVR-nr. 35812237

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opvaskemaskine i opvaskeområde fremstår snavset og formodet skimmel. Hjørne under opvaskevask herunder rør fremstår snavset. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi rengjort. Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af produktionslokaler. Følgende er konstateret: Loft i produktionskøkken og på lager fremstår med huller og afskallende maling. Virksomheden har for kort tid siden fået udskiftet ventilation, der er grunden til huller. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om udfylde hullerne så de fremstår vaskbare. Vejledt om passende ventilation i opvaskeområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for dannelse af procesforureningen: Virksomheden har gode arbejdsgange for akrylamid.

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

Kemiske forureninger: Kemiske forureninger: Kontrolleret uden anmærkninger. Virksomheden opbevarer og tilbereder pommes frites efter anvisninger Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for dannelse af procesforureningen: Virksomheden har gode arbejdsgange for akrylamid.