

Kontrolrapport



Virksomhed **The Olive ApS**

Adresse **Nørregade 22**

Postnr./By **1165 København K**

CVR-nr. **37235695**

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| 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 | |
| 14-11-2019 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 09-02-2018 | |
| Dato 26-04-2017 | |
| Dato 04-10-2016 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur for kølekrævende fødevarer, adskillelse og tildækning. Mundtligt gennemgået procedurer for nedkøling. Vejledt generelt om regler for nedkøling.

Følgende er konstateret: Håndvasken i køkkenet var ved starten af tilsynet dækket med plastfilm. Rørføringen fra håndvask var ikke monteret korrekt i gulv afløb.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af opvaskeafsnit og køkken, herunder: Gulv, vægge, under inventar, hylder, køle- og fryseenheder, arbejdsborde og indvendigt i opvaskemaskine.

Vejledt konkret om rengøringsfrekvens for gulv.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af fliser på gulv samt fuger.

Følgende er konstateret: Der ses enkelte steder på gulvet flækkede fliser samt manglende fuger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for vaskbar overflader. Vejledt



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

50 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **The Olive ApS**

Adresse Nørregade 22

Postnr./By 1165 København K

CVR-nr. 37235695

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

konkret om løsningsmuligheder og evt. brug af vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperatur, sous-vide, opvarmning og nedkøling fra januar 2019 til dags dato. Vejledt konkret om at dokumentere temperatur på modtagelse af kølekrævende fødevarer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Ophænging af kontrolrapport.

Følgende er konstateret: Ved tilsynets start var kontrolrapporten ikke synlig, grundet julepynt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden flyttede den med det samme. Vejledt konkret om placering.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skiltes med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

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

14-11-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift