

Kontrolrapport

Virksomhed **Le Sommelier**

Adresse Københavns Lufthavn Airside T2, 1

Postnr./By 2770 Kastrup

CVR-nr. 71750515

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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	
11-11-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 16-10-2018	
Dato 02-11-2017	
Dato 28-09-2017	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer og adskillelse i køleindretninger, opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Konkret vejledt om at have papir ved alle håndvaske til hygiejnisk håndtørring.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Vægge ved køleindretninger og ovn er fedtede og snavsede, underside af borde er flere steder snavsede, ind/udblæsning på siden af ovn fremstår fedtet og støvet, væg ved papirudtag til håndtørring er snavset samt siden af bord ved ovn er fedtet og snavset.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har fået ny rengøring men vi sørger for at få gjort rent. Billeder er taget som dokumentation.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Konkret vejledt om kalk i 2 isteringsmaskiner.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af emfang, opvaskemaskiner, køle- og fryseindretninger, barområder samt buffetområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

