

Kontrolrapport

Virksomhed **Sebastopol**

Adresse Sankt Hans Torv 32

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 34883246

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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	
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	
26-11-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 12-08-2019	
Dato 18-03-2019	
Dato 11-02-2019	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur og adskillelse af fødevarer i køleskuffer, mundtlige procedurer for hakning af kød samt holdbarhed på fersk hakket kød og faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionsområde.

Følgende er konstateret: Håndvask i produktionslokale i kælder er ikke forsynet med rindende koldt vand.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at håndvask i grovkøkken i kælder skal være forsynet med rindende koldt vand.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køleskuffer, kartoffelskræller, pålægmaskine og indvendig i opvaskemaskine. Vejledt om renholdelse af hakkehus.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køleskuffer, gulv og loft i produktionslokale. Vejledt om afskallet maling på skuffer i barområde samt om afskallet puds ved gulv omkring vareelevater.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

