

# Kontrolrapport



Virksomhed **Copenhagen Strand**

Adresse Havnegade 37

Postnr./By 1058 København K

CVR-nr. 54399219

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.	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

**02-12-2019**



## Tidligere kontrol

Dato 09-10-2018	
Dato 15-11-2017	
Dato 29-02-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Temperatur og opbevaring af fødevarer på køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder samt hensigtsmæssig placering af håndvask i køkken. Følgende er konstateret: ved tilsynet bliver der sprøjtet for fluer i køkkenet, umiddelbart under området, hvor der sprøjtes med gift, står der klargjorte gryder til kogning af æg, en osterskære, skåle med frugt og grønt, rene skærebredder o.l. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da køkkenet er ved at blive rengjort for dagens produktion. Vejledt generelt om regler for begrænsning af kontaminering.

Følgende er konstateret: tørre produkter fra buffeten bliver genanvendt til næste dag. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køleenheder samt lagerlokaler. Ydet konkret vejledning om frekvenser for renhold af lagerlokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af yderdøre. Ydet konkret



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Copenhagen Strand**

Adresse Havnegade 37

Postnr./By 1058 København K

CVR-nr. 54399219

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vejledning om regler for skadedyrssikring af afløb.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for skadedyrssikring. Dokumentation for gennemført kontrol for varemottagelse, kølekontrol og opvarmning fra juni 2019 til og med dd.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.