

# Kontrolrapport



Virksomhed **Food Club**

Adresse Sortedam Dossering 7C

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 35471871

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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 12-06-2019	
Dato 22-03-2019	
Dato 05-12-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur og adskillelse af fødevarer i kølerum, adskillelse under produktion, mundtlige procedurer for sousvide af kød samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Vejledt generelt om regler for friholdelse af håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af emfang, køleskuffer og under tungt inventar i produktionslokale, renholdelse af isterningsmaskiner i kælder, opvaskeområde samt personaletoilet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af produktionslokale. Vejledt om vedligeholdelse af knækket fliser i kælderlokale, hul i gulv ved kølerum, huller i gulv omkring buffetområde samt karm og væg omkring karm ved indgang til produktionslokale. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens risikoanalyse for dannelse af procesforureningen akrylamid ved fremstilling af pommesfrites.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning, nedkøling,



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Food Club**

Adresse Sortedam Dossering 7C

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 35471871

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

sikker opvarmning og varmholdelse fra september 2019 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Vejledt konkret om Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

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

Kemiske forureninger: Vejledt generelt om dannelse af akrylamid ved tilberedning af bl.a pommes frites.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Overensstemmelseserklæring(er) på

fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren. Følgende fødevarekontaktmateriale(r) er kontrolleret: poser til  
isterninger.