

Kontrolrapport

Virksomhed **Frederik VI**

Adresse Frederiksberg Alle 42A, st th

Postnr./By 1820 Frederiksberg C

CVR-nr. 21821993

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 2 |
| Vedligeholdelse | |
| 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. | |
| 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 | |
| 27-01-2020 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 11-09-2019 | |
| Dato 09-01-2019 | |
| Dato 03-01-2018 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer, adskillelse -og overdækning af fødevarer i køleinventar samt tydelig datomærkning på fødevarer produceret i virksomheden til opbakning.

Håndvask i produktions -og opvaskeområde var ikke let tilgængelig under tilsynet, idet der var placeret stationært bord foran vasken. Derudover var vasken fyldt op med rengjort udstyr til kødhakker. Det oplyses at der opsættes en ekstra vask til håndvask i området. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om tilgængelighed af håndvaske.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktions -og opvaskeområde, barområde samt fødevarelager i kældere, herunder overflader. Ingen anmærkninger.

Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Virksomhedens isterningmaskine fremstod med massive aflejringer af kalk samt sorte belægninger indvendigt. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Tømte og rengjorde straks maskinen. Vil for fremtiden rengøre maskinen på ugentlig basis. Indskærpelsen



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

