

Kontrolrapport

Virksomhed **Sebastopol**

Adresse Sankt Hans Torv 32

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 34883246

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
10-02-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 26-11-2019	
Dato 12-08-2019	
Dato 18-03-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: i kølerum stod en gryde med ca. 10 liter kalvefond, der med indstikstermometer blev målt til 10,1 grader C med indstikstermometer. Denne blev stillet til nedkøling foregående dag. Tilsynet fandt sted fra kl. 14:30.

Temperaturen i kølerummet blev med luftføler målt til 4,8 grader C. Virksomheden havde følgende bemærkninger: den smider vi ud. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur på køleenheder. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder i køkken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køleenheder, arbejdsborde, komfur, emfang, redskaber, udstyr, kølerum og fryser.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Ydet konkret vejledning om

Kontrolrapport

Virksomhed **Sebastopol**

Adresse Sankt Hans Torv 32

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 34883246

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

skadedyrssikring af afløb.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling siden seneste tilsyn.

Egenkontrolprocedurer for nedkøling, herunder korrigerende handlinger.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: økologiske æg og økologisk mælk. Ingen anmærkninger.

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