

Kontrolrapport

Virksomhed **Salon 39 2018 ApS**

Adresse **Vodroffsvej 39**

Postnr./By **1900 Frederiksberg C**

CVR-nr. **39713039**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	2
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	
21-02-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 19-02-2020	
Dato 20-02-2019	
Dato 17-09-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køleinventar samt adskillelse af fødevaregrupper i produktionsområdet.

Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Følgende er konstateret: Ved tilsynets start er der placeret en opvaskemaskine foran håndvasken som blokerer adgang til håndvasken. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Opvaskemaskinen fjernes. Det oplyses, at der fortsat er planlagt opsætning af en ekstra håndvask i lokalet.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Det indskræpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Følgende er konstateret: I køkkenet er et af vinduerne smadret og repareret med gaffatape som ikke slutter til kanterne. Vinduet har været itu en måneds tid.

Mht. skadedyrssikring af kælderen har virksomheden siden seneste tilsyn valgt at skadedyrssikre døren fra omklædningsrummet og indtil lagerlokalet, hvor der opbevares køleskabe. Dette resulterer dog i, at personalets

Kontrolrapport

Virksomhed **Salon 39 2018 ApS**

Adresse **Vodroffsvej 39**

Postnr./By **1900 Frederiksberg C**

CVR-nr. **39713039**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

omklædningsrum samt baglokale, hvor der pt opbevares fryser med isterninger og pureer til drinks ikke er skadedyrssikret. Det bagerste lokale med kummefryser støder op til et område med kælderrum, som ikke tilhører virksomheden og hvor der tidligere har været forekomst af skadegørere. Døren mellem dette område og baglokale med kummefryser gaber ca. 15 cm mod gulv og loft. Der er desuden et hul øverst på døren på ca. 20x30cm i døren mellem baglokalet og omklædningsrummet. Der er taget billeddokumentation. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Ejeren orienteres. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand og være skadedyrssikret.

Følgende er konstateret: Baglokale i kælderen, hvor der opbevares kummefryser med isterninger og pure er ikke vedligeholdt og skadedyrssikret. Vægge, gulve, lofter og overflader er porøse, ikke rengøringsvenlige og af et materiale der kan tåle rengøring. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det oplyses at kummefryser rengøres og desinficeres og omplaceres. Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden. Vejledt konkret om regler for lokaler hvor der opbevares fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, egenkontrolprogram samt dokumentation for opbevaring, varemottagelse, opvarmning og nedkøling for slutningen af 2019 til og med februar 2020 er stikprøvevist kontrolleret. Dokumentation for opvarmning afviger fra den fastsatte frekvens i januar og februar 2020. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

21-02-2020

Dato