

Kontrolrapport

Virksomhed **Estin**

Adresse Lille Strandstræde 13

Postnr./By 1254 København K

CVR-nr. 16535974

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
04-03-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 26-06-2019	
Dato 05-04-2018	
Dato 26-01-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens opbevaring og hygiejnisk adskillelse af fødevarer samt at virksomheden har tilstrækkelige håndvaske med sæbe og papirhåndklæder samt kontrol af rutiner for håndtering af buffet. Ingen anmærkninger. Generelt vejledt mængder af fødevarer i køleskabe og på tørvarelager. Konkret vejledt om nedkølingsprocedurer, da der blev nedkølet quinoa i 3-liters condibøtter med låg. Forholdet er vurderet bagatelagtigt under de nuværende forudsætninger. Konkret vejledt om at døren til forrummet holdes lukket, da den stod åben.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring og vedligeholdelse af gulve, vægge, borde, maskiner, inventar i lofter lokaler hvor der opbevares og håndteres fødevarer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Konkret vejledt om vedligeholdelse af hullet bordplade i køkkenet, knækkede fliser samt om rustne overflader på et køleskab i butikken. Forholdene vurderes bagatelagtigt under de nuværende forudsætninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling. Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: Der var ikke udført dokumentation af disse

