

# Kontrolrapport

Virksomhed **Eat Event**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2


Adresse Digevej 114

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 34600147 Aut.nr. 5964

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
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.	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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer og adskillelse er kontrolleret i alle køleskuffer og kølerum, køleskabe og fryserne uden anmærkninger. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder er kontrolleret uden anmærkninger

Gennemgået procedurer for undgåelse af fremmedlegemer i maden. Ingen anmærkninger

Kontrolleret procedurer for holdbarhedsvurdering af pålæg.

Ingen anmærkninger

Gennemgået virksomhedens tilbagetrækningsprocedurer.

Ingen anmærkninger

Kontrolleret at desinfektionsmiddel er godkendt til brug i fødevarer virksomheder. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af varemottagelsesrum, personaletolet, produktionsrum - herunder, grønt, kold, varm og bageafdeling samt opvaskerum, serveringslokale og i kælder: fryserum og kølerum - lokaler og inventar - er kontrolleret uden anmærkninger

Gennemgået procedurer for rengøring og desinfektion af slicemaskine

Hygiejne: Vedligeholdelse: Der er vejledt i vedligeholdelse af fuge i kølerum i kælderen samt gulv ved indgang til køkkenet.

Øvrig vedligeholdelse gennemgås ved næste tilsyn.

Virksomhedens egenkontrol: Egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling er kontrolleret fra sidste kontrolbesøg til d.d. uden anmærkninger

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis tilberedningsanvisninger til modtagekøkkenerne. Ingen anmærkninger

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning:



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarerstyrelsen

18-11-2020

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Eat Event**

Adresse Digevej 114

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 34600147

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Plastfilm