

Kontrolrapport

Virksomhed **Hansens Gamle Familiehavn**

v/John Korsgaard Christensen

Adresse Pile Alle 10-12

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 27961169

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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	
11-08-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 19-12-2019	
Dato 12-01-2018	
Dato 22-06-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur, opbevaring, tildækning og adskillelse på køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder samt hensigtsmæssig placering af håndvask i køkken.

Følgende er konstateret: fond og stegeben var sat i kølerum i meget store portioner, det vurderes at disse ikke kan nedkøles på inden for 3 timer. Begge dele var dog sat i kølerum ca. 2 timer før tilsynet og blev under tilsynet varmet op, for at blive nedkølet i mere passende portioner. Kølerummet virkede ved tilsynet som meget fyldt op, hvorfor det vurderes at nedkøling i samme kølerum bliver vanskeliggjort. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Ydet konkret vejledning om regler for tilstrækkelig med kølekapacitet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Følgende er konstateret: i grøntkølerum ses der ansamlinger af snavs og formodet skimmel på reolsystem, under hylder, på vægge og lofter. Der ses røde ansamlinger af snavs i indvendigt i opvaskemaskiner. Under inventar i opvaskeområde ses der ansamlinger af snavs og spindelvæv. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det er ikke i



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

