

Kontrolrapport

Virksomhed **Eat Event**

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	
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens procedurer for produktion og transport af fødevarer samt tilberedte retter. Der kunne ved tilsynet ikke konstateres problemer med transport af mad til catering kunder, da disse køres efter 3 timers reglen. Temperatur målt til 11 grader på mad i transportbil til Der er vejledt i at have gode arbejdsgange eller skriftlige aftaler med kunderne om hvornår maden skal være spist efter produktionstidspunkt.

Desuden er der vejledt i regler om at virksomheden skal sikre sig, at eksterne transportører overholder virksomhedens procedurer om 5 grader ved køletransport. Virksomheden oplyser, at der leveres mad ud til kantiner som foretager varemottagelseskontrol og færdigtilbereder maden der.

Gennemgået opvarmnings og nedkølings samt genopvarmningsprocedurer og drøftet nedkølingskapacitet Opbevaringstemperaturer og adskillelse er kontrolleret i alle køleskabe, kølerum og fryserne uden anmærkninger. Dog er der drøftet tid for korrekt temperatur af spiseklare fødevarer i kølerum. Virksomheden oplyser, at maden spises indenfor 3 timer i den lokale kantine. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder er kontrolleret uden anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af varemottagelsesrum, personaletolet, garderobe, produktionsrum - herunder kold, varm og bageafdeling samt opvaskerum og i kælder: køle og frostrum - lokaler og inventar - er kontrolleret uden anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrol fra sidste kontrolbesøg til d.d. Der er konstateret enkelte afvigelser på nedkøling, men det vurderes efter de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, idet nedkølingen var startet ved 79 grader. Der vejledt i at sikre korrekt tid og dokumentere eventuelle korrigerende handlinger



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

28-08-2020

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Eat Event**

Adresse Digevej 114

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 34600147

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

samt bemærkninger hertil.

Øvrig dokumentation for egenkontrol på varemodtagelse, 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.