

Kontrolrapport



Virksomhed **OSCAR BYNIGHT**

Adresse Amagerbrogade 4, st tv

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 41412755

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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.	
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

25-01-2021



Tidligere kontrol

Dato 28-04-2020	
Dato 07-02-2019	
Dato 24-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået

starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Udleveret blanket om kontrol i virksomheder. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer på lager. køleboks, køl og fryseskabe. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionskøkken, opvaskeafdeling og salgsområde med udstyr og inventar samt gulv og vægge. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af produktionskøkken, opvaskeafdeling og salgsområde med udstyr og inventar samt gulv og vægge. Ingen anmærkninger
Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: produktionsområde, kundeområde med



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

