

# Kontrolrapport



Virksomhed **Hija de Sanchez Stade 1**

Torvehallerne KBH

Adresse Rømersgade 18

Postnr./By 1362 København K

CVR-nr. 36917555

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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

- Ordinær kontrol     Kontrolkampagne  
 Ekstra kontrol     Kædekontrol  
 Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**19-05-2021**



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 07-09-2019 |  |
| Dato 04-05-2018 |  |
| Dato 14-09-2017 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens opbevaring og hygiejnisk adskillelse af fødevarer, samt procedurer for opvarmning, varmholdning og nedkøling samt faciliteter til hygiejnisk håndvaskning. Ingen anmærkninger.

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

Hygiejne: Vedligeholdelse: Konkret vejledt om udbedring af flænge i linoliumgulv. Forholdet er vurderet bagatelagtigt under de nuværende forudsætninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af varemottagelse, køle- og fryseopbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkøling fra sidste besøg til d.d.

Mærkning og information: Kontrolleret at virksomheden kan oplyse om indhold af allergene ingredienser i færdigproducerede fødevarer. Ingen anmærkninger.

40 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)