

Kontrolrapport

Virksomhed **See See ApS**

Adresse **Åboulevard 48, st**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **35225013**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
09-06-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 06-04-2021	
Dato 23-02-2021	
Emballage m.v.	
Dato 13-11-2020	
Offentliggørelse af kontrolrapport	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Varsomhedens procedure for optøning af fødevarer.

Det indskræpes, at fødevarer skal optøses på en sådan måde, at der er mindst mulig risiko for vækst af patogener, mikroorganismer eller dannelse af toksiner i fødevarerne.

Under optøning skal fødevarerne optøses ved temperaturer der ikke medfører sundhedsfare.

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer en helt kasse med rå kyllingefilet uden for køl, der vurderes at der er ca. 10 kg, virksomheden oplyser de står til optøning og har stået der i 3 timer. Lufttemperaturen blev målt til 26 °C, med indstikstermometer blev der målt 24,9°C målt med kalibreret termometer. Forholdet indskræpes grundet den lille mængde. Det er fødevarestyrelsens vurdering at virksomheden optør ved temperaturer der kan medføre sundhedsfare. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi optør i køleskabet fremadrettet. Virksomheden kasserede kyllingen under tilsynet.

Kontrolleret: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og

Kontrolrapport

Virksomhed **See See ApS**

Adresse **Åboulevard 48, st**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **35225013**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer. Følgende er konstateret: Ved tilsynets start er der i håndvasken placeret snavset service. Endvidere er der et sat et produktionsbord således at man ikke har mulighed for at fortage håndvask. I håndvask kommer der kun en meget tynd stråle varmt vand. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret: Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet. Følgende er konstateret: Døre til toilet stod åben, der er en mellemgang der fungerer som forrum. Virksomheden har et opvaskeområde som går ud til mellemgangen, dør til opvask stod ligeledes åben, således at der er adgang fra toilet til opvaskeområde. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om indretning og forhold omkring placering af toilet, således at dør til toilet og opvask skal holdes lukket.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken og opvask herunder overflader som kommer i kontakt med fødevarer fremstår hele, tætte og vaskbare. Vægge, gulve og inventar samt kølefaciliteter fremstår rene.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Opvaskerum med inventar. Vejledt konkret om at alle overflader skal være vaskbare.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer.

Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne. Følgende er konstateret: Virksomheden optør deres kylling på køkkenbordet. Medarbejder oplyser at de i dag har taget ca. 10 kg frosen kylling ud af fryseren omkring kl.10 og ladet det stå på køkkenbordet. I virksomhedens egenkontrolprocedurer står der at optøgning skal ske i køleskabet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det gør vi fremadrettet. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er konstateret: Virksomheden har fået anmærkninger for overtrædelser af fødevarerlovgivningen på minimum tre ud af de seneste fire kontrolbesøg. Det giver Fødevarestyrelsen mulighed for at tage skærpede sanktioner i brug under visse forudsætninger.