

Kontrolrapport

Virksomhed **Eat Event**

Adresse Digevej 114

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 37509663 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer og adskillelse er kontrolleret i alle køleskabe, kølerum og fryserer samt fryserum uden anmærkninger. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder er kontrolleret uden anmærkninger

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

Hygiejne: Vedligeholdelse: Der er vejledt i vedligeholdelse af plastfilmholder i grønt område. Virksomheden oplyser, at denne vil blive udskiftet. Ligeså vil gulv i varemottagelsen blive repareret snarest. Dette samt øvrig vedligeholdelse vil blive gennemgået ved næste tilsyn

Virksomhedens egenkontrol: Egenkontrol for varemottagelse, 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.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret/uddannet i håndtering af fødevarer.

Mærkning og information: Kontrolleret information om allergene ingredienser. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at salt som anvendes i produktionen er tilsat jod. Ingen anmærkninger. Der er vejledt i ny grænseværdi på 20 mg jod pr. kg salt



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

19-04-2021

Dato

Afleveret til

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift